●メニュー番号表

メニュー番号	メニュー	メニュー番号	メニュー	メニュー番号	メニュー
1	食パン	12	メロンパン	23	蒸しパン
2	パン・ド・ミ	13	米粉パン（小麦入り）	24	クイックブレッド
3	ソフト食パン	14	米粉パン（小麦なし）	25	ソイスコーン
4	早焼き食パン	15	パン生地	26	ケーキ
5	ごはんパン	16	ピザ生地	27	生チョコ
6	ごはんフランスパン	17	ハーフ食パン	28	ジャム
7	フランスパン	18	白パン	29	コンポート
8	ライ麦パン	19	あんパン	30	あん
9	全粒粉パン	20	（天然酵母）食パン	31	もち
10	ブリオッシュ	21	（天然酵母）パン生地	32	うどん・パスタ
11	デニッシュ風食パン	22	生種おこし		

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

お宅の家電情報をまとめて登録管理！ エンジョイポイントをためてプレゼントに応募！

PC http://club.panasonic.jp/
携帯 http://mobile.club.panasonic.jp/

※ご愛用者登録には、
CLUB Panasonic 会員への登録が必要です。
※登録時は、商品の品番を事前にご確認ください。
※このサービスは WEB 限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は……

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯·PHS OK 0120-878-365（パナは365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの
「87」と「460＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 06-6907-1187
■FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan **Tokyo** (03) 3256 - 5444 **Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は……

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯·PHS OK 0120-878-554（パナはイイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、
各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、 1212
回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか		ご使用中止
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。 ●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。 ●使用中に異常な回転音がする。	▶	事故防止のため、使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　ビューティ・リビング事業部

〒525-8555　滋賀県草津市野路東2丁目3番1−2号

© Panasonic Corporation 2013

DZ50－179
MA0613Y0

Panasonic

取扱説明書

ホームベーカリー（家庭用）

品番 **SD-BMS106**
（1斤タイプ）

パンの本

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- ●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ●ご使用前に**「安全上のご注意」（4～5ページ）を必ずお読みください。**
- ●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

雑穀カンパーニュ風ごはんフランスパン

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（裏表紙ご参照）

手軽にいろいろ、手づくりのおいしさ！

ふんわり食感
食パン
（ドライイースト）

皮がパリッ！
しっかり食感
食パン（P.16）

皮が薄く、イースト臭も少ない新・食パン
パン・ド・ミ（P.23）

皮がやわらか、きめ細かいソフト食パン
（P.24）

早く焼き上げ！
早焼き食パン
（P.25）

残りごはんを加えたもちもちしっとりな
ごはんパン（P.26）

油脂ゼロ。皮はサクサク、中はもっちりごはん
フランスパン（P.27）

皮がカリッとかため、小麦粉本来の味わい
フランスパン（P.28）

香ばしく、ほんのり酸味でヘルシーな
ライ麦パン（P.29）

皮はかため、香ばしい香りでヘルシーな
全粒粉パン（P.30）

バターと卵をぜいたくに使った口当たりの軽い
ブリオッシュ（P.31）

バター風味リッチな味わいデニッシュ風
食パン（P.34）

サクサククッキー生地との２層の山形
メロンパン（P.32）

お米の香りが広がる！
しっとりモチモチ食感
米粉パン（P.35, 36）

もっといろんなレシピを見てみたい！
パナソニックHP「ベーカリー倶楽部」でレシピをご紹介しています。
http://panasonic.jp/bakeryclub/

もっちり食感
天然酵母食パン

皮がパリッ！
もっちり食感
天然酵母食パン（P.54）

いろいろなパン
スチームケースを使って

少人数にぴったり食べ切りサイズ
ハーフ食パン（P. 58）

皮がとても薄くてやわらかい
白パン（P.60）

お子様も大好き
山形あんパン
（P.62）

しっとりやわらか
蒸しパン（P.64）

いろいろなパン
パン生地、ピザ生地から

バターロール（P.50）

クロワッサン（P.51）

ヨーグルトパン（P.52）

ベーグル（P.52）

ピザ（P.53）

フォカッチャ（P.53）

その他

ベーキングパウダーを使って短時間で焼き上げるお手軽な
クイックブレッド
（P.70）

糖質 約60％オフ※
食物繊維 約６倍※の
クイックメニュー
ソイスコーン
（P.74）

ケーキ（P.78）

生チョコ（P.80）

ジャム（P.82）

コンポート（P.84）

あん（P.73）

もち（P.86）

うどん（P.88）

パスタ（P.88）

※「ソイスコーン（きな粉）コース」（100 gあたり 糖質 18.6 g 、食物繊維 7.2 g ）
当社ホームベーカリー「クイックブレッド」（100 gあたり 糖質 47.1 g、食物繊維 1.2 g ）比較
（焼色標準・室温 20 ℃・取扱説明書のレシピ分量において）（日本食品標準成分表2010準拠）

もくじ

ページ

確認

安全上のご注意 …… 4
使用上のお願い …… 5
各部の名前・付属品 …… 6
●現在時刻（時計表示）の合わせ方 …… 7
●リチウム電池を交換する …… 7

基本と準備

パンづくりの流れとコツ …… 8
メニュー一覧 …… 10
パンの基本材料 …… 12
●パンミックスについて …… 14
アレンジ具材について …… 15

使い方

ドライイーストで

基本の食パンを焼いてみよう …… 16
便利な機能 …… 18
●レーズン …… 18
●粗混ぜ …… 20
●焼き色 …… 21
●予約 …… 22
パン・ド・ミを焼く …… 23
ソフト食パンを焼く …… 24
早焼き食パンを焼く …… 25
ごはんパンを焼く …… 26
ごはんフランスパンを焼く …… 27
フランスパンを焼く …… 28
ライ麦パンを焼く …… 29
全粒粉パンを焼く …… 30
ブリオッシュを焼く …… 31
メロンパンを焼く …… 32
デニッシュ風食パンを焼く …… 34
小麦入り米粉パンを焼く …… 35
小麦なし米粉パンを焼く …… 36
アレンジ食パンメニュー …… 37

ページ

使い方

生地で

パン生地をつくる …… 48
ピザ生地をつくる …… 49
いろいろなパン …… 50

天然酵母で

天然酵母食パンを焼いてみよう …… 54
天然酵母パン生地をつくる …… 56
生種をつくる …… 57

スチームケースで

ハーフ食パンをつくる …… 58
白パンをつくる …… 60
あんパンをつくる …… 62
蒸しパンをつくる …… 64
アレンジメニュー …… 66

その他のメニュー

クイックブレッドをつくる …… 70
あんをつくる …… 73
ソイスコーンをつくる …… 74
ケーキをつくる …… 78
生チョコをつくる …… 80
ジャムをつくる …… 82
コンポートをつくる …… 84
もちをつくる …… 86
うどん・パスタをつくる …… 88

必要なとき

お手入れする …… 90
よくあるご質問 …… 92
うまくできない！ …… 95
「まちがえた！」と思ったら… …… 101
故障かな？ …… 102
こんな表示が出たら… …… 103
保証とアフターサービス …… 104
別売品／消耗品 …… 106
仕様 …… 107

安全上のご注意　必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠警告　「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。	⚠注意　「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

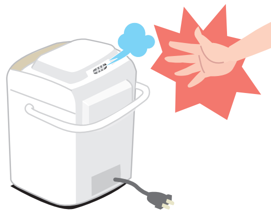
■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

🚫 してはいけない内容です。	❗ 実行しなければならない内容です。

⚠警告

蒸気口には手を触れない

🚫 ●特にお子様には、充分ご注意ください。
（やけどの原因）



電源プラグや電源コードは正しく扱う

🚫 ●コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100 V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

●電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。
傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない
（感電・ショートによる火災の原因）

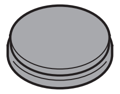
●電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない。
（感電・ショートによる発火の原因）

●ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。（感電の原因）

❗ ●電源プラグは根元まで確実に差し込む。
（感電・発熱による火災の原因）

●電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（特に、刃の部分にほこりなどがたまると、湿気などで、絶縁不良となり火災の原因）
➡電源プラグを抜き、乾いた布で拭く。

リチウム電池の取り扱いに気を付ける
（発熱や発火、破裂を防ぐために）



🚫 ●充電・ショート・加熱・火中投下しない。
●他の金属や電池と交ぜない。

❗ ●お子様の手の届かない所に置く。
➡万一飲み込んだ場合は医師にご相談を。
●テープなどを巻き付けて絶縁してから廃棄・保存する。

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

❗ （発煙・発火、感電、やけどのおそれあり）

異常・故障例
●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
●コードに傷が付いたり、通電したりしなかったりする。
●本体が変形したり、異常に熱くなったりする。
●使用中に異常な回転音がする。
➡すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

事故を避けるために、次のことを守る

🚫 ●お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
●乳幼児の手の届く所で使わない。
（やけど・感電・けがの原因）

🚫 ●本体を水につけたり、水をかけたりしない。
（感電・ショートによる発火の原因）

🚫 ●自分で絶対に分解や修理、改造をしない。
（火災・感電・けがの原因）
➡修理は販売店へご相談を。

⚠注意

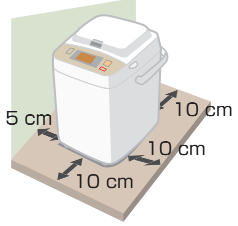
使用中や使用直後は、やけどに注意！

🚫 ●パンケースや本体、排気口、庫内、ヒーター、ふた内側などの高温部に触れない。（やけどの原因）
➡パンケースやスチームケースを取り出すときは必ずミトンを使用する。
※ぬれたミトンは使わない。
（熱が伝わりやすく、やけどのおそれ）

❗ ●ご使用後のお手入れは、冷めてから。（やけどの原因）

こんな場所で使わない！

🚫 ●じゅうたんなど、熱に弱い敷物の上。（火災の原因）
●不安定な場所や、テーブルクロスを敷いた上。（落下や火災の原因）
※熱いパンケースは、置き場所に注意する。
●粉や油脂類、ほこりなどが付着した滑りやすい場所。（本体が滑って落ちる原因）
➡粉などを取り除き、端から10 cm以上離す。
●壁や家具の近く。
➡5 cm以上離す。（変形・変色の原因）



電源プラグは正しく扱う

❗ ●電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
（感電やショートによる発火の原因）
●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
（感電や漏電火災の原因）

リチウム電池を正しく入れる

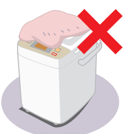
❗ ●⊕⊖の向きを間違えない。（発熱や発火、破裂の原因）

次のことを守る

❗ ●材料の計量やメニュー設定は正しく行う。
（パンケースから飛び散ったり、あふれ出たりした生地がヒーターの熱で焦げて、煙が出ることがあります。また故障の原因にもなります）

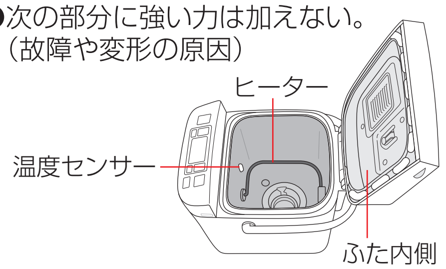
使用上のお願い

●ふたにふきんなどをかけない。
（故障や変形の原因）



●湿気のある所や火気の近くに置かない。
（故障や変形の原因）

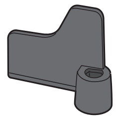
●次の部分に強い力は加えない。
（故障や変形の原因）

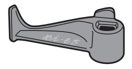


●食物アレルギーをお持ちの方は、医師と相談のうえ使用する。

各部の名前・付属品

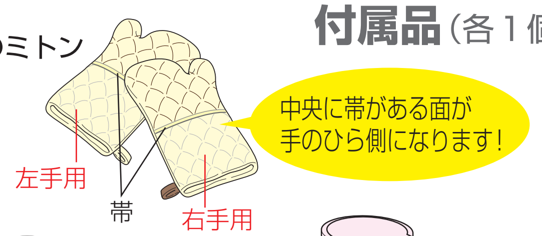
■初めてお使いになるときは、パンケース、パン羽根、付属品などを洗ってください。(P.90)


●パン羽根(P.16)


●めん・もち羽根(P.86, 88)
※計量カップに同梱

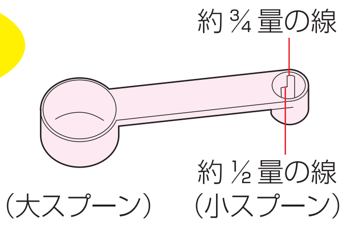
●スチームケース(P.58～69)

付属品(各1個)



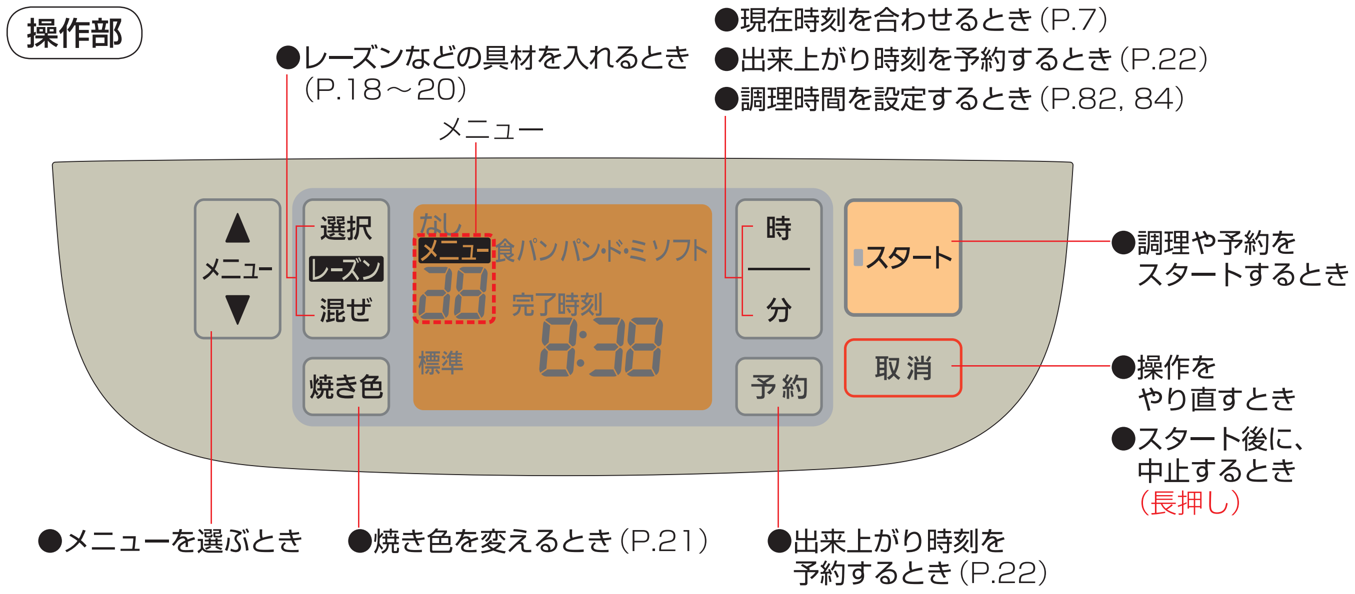
●計量カップ
(液体専用 P.9)

●生種容器
(ふた付き P.57)



●スプーン
本文中の材料で「大1」は、
「大スプーン1杯」の意味です。
(「小さじ」「大さじ」は、市販の計量スプーンのことです)

操作部



現在時刻(時計表示)の合わせ方

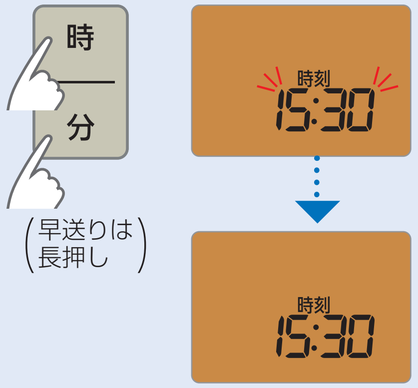
●絶縁シートを引き抜いておく。(P.6)
●時刻は24時間表示です。

①電源プラグを差す
※差さないと時刻合わせができません。

②「時」または「分」を押す(時刻表示点滅)

●ピッと鳴ったら、指を離してください。

③時刻を合わせる
※時刻表示が点滅しているときに変更できます。
(例:午後3時30分に合わせる場合)



●点滅が止まれば完了です。

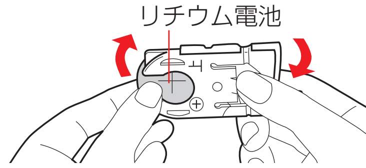
④電源プラグを抜く

リチウム電池を交換する

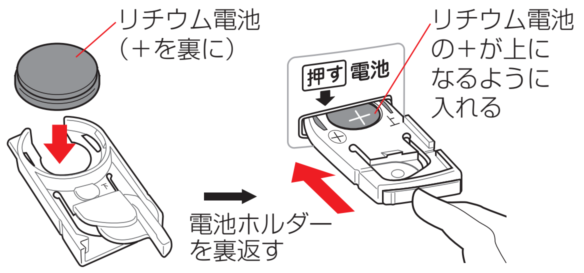
※リチウム電池は、現在時刻や前回使った設定などを記憶させる働きがあります。

①電池ホルダーを取り出す

②左手で電池を固定し、電池ホルダーを手前にひねって取り外す



③電池ホルダーを裏返して電池を入れ、電池ホルダーを本体に戻す



※電池が落ちないことを確認してください。

※リチウム電池を入れなくてもパンは焼けます。

パンづくりの流れとコツ

準備する	生地をつくる	焼き上げる

ふんわり食感
パンをつくる

小麦粉や水などを入れる → ドライイーストを入れる →

もっちり食感
天然酵母パンをつくる

※生種（なまだね）をつくる → 生種を入れる → 小麦粉や水などを入れる →

※「ホシノ天然酵母パン種」からつくります。

57ページ

ベーカリーをセットする

16,48ページ
54,56ページ

食パンをつくるとき

ドライイーストは自動で投入されます

→ **パンを取り出す**

いろいろなパンをつくるとき

具材（P.18）やバター（P.31, 34）を入れるとき

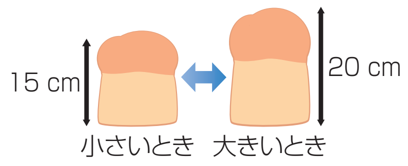
→ **生地を取り出す** → 成形する → 発酵させる → オーブンなどで焼く → パンを取り出す

50ページ

失敗しないパンづくりのコツ！

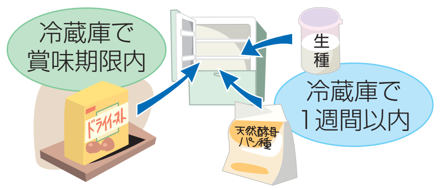
膨らみや形が毎回変わる手づくりパン

温度や湿度、材料や予約時間などに影響されやすいパンづくり。いつもどおり焼いてみても、ちょっとした条件で形や膨らみ方が変わります。



材料の鮮度が影響大！保存は大丈夫？

パンを発酵させて膨らませる酵母（P.13）は肉や魚と同じなま物。ドライイースト、天然酵母パン種や生種は、必ず冷蔵庫で保存を！（特に生種は一週間で使い切る）開封後、ドライイーストは密封を、生種はふたを忘れずに！



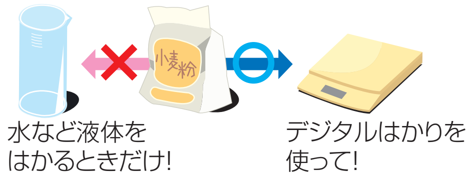
夏場や室温が高いときは水を冷やしておこう

水は、膨らみに大きな影響を与えます。夏場や室温が約25 ℃以上になるときは、材料などの温度も上がってしまうため、水に氷を入れて5 ℃くらいに冷やしておきます。（氷は出してから使う）

小麦粉は「重さ」ではかるのが基本！

小麦粉は、必ずデジタルはかりを使って、重さではかります。（付属の計量カップは、液体専用なので使わないで！）

使用するデジタルはかりも、1 g単位ではかれるもので、正確にはかりましょう。



メニュー一覧

▼ ドライイーストが落ちるタイミングの目安です。(音がします)
▼ レーズンなど具材を入れるタイミングの目安です。(音がします)「混ぜ」が表示されます。

メニュー番号(参照ページ)	メニュー	使える機能 レーズン	粗混ぜ	焼き色	予約	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます	
1 (P.16)	食パン	●	●	●	●	4時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
2 (P.23)	パン・ド・ミ	●	●	●	●	4時間50分	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
3 (P.24)	ソフト食パン	●	●	●	●	4時間20分	ねかし※2 → ねり → ねかし → ねり → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
4 (P.25)	早焼き食パン	●	●	●	−	1時間55分	ねり → ねかし※3 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き	
5 (P.26)	ごはんパン	●	●	●	●	4時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
6 (P.27)	ごはんフランスパン	●	●	−	●	4時間40分	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
7 (P.28)	フランスパン	●	●	−	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
8 (P.29)	ライ麦パン	●	−	−	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
9 (P.30)	全粒粉パン	●	●	−	●	5時間	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
10 (P.31)	ブリオッシュ	●	●	●	−	3時間15分	ねり → 発酵 → バター投入 → ねり → 発酵 → 焼き	●バター投入は、スタートして35分後(または45分後)に自分で
11 (P.34)	デニッシュ風食パン	−	−	−	−	3時間	ねり → ねかし※3 → バター投入 → ねり → ねかし※3 → 発酵 → 焼き	●バター投入は、スタートして25分後に自分で
12 (P.32)	メロンパン	●	−	−	−	2時間15分	ねり → ねかし → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 生地載せ → 発酵 → 焼き	●クッキー生地を載せるのは、スタートして55分後に自分で
13 (P.35)	米粉パン(小麦入り)	●	−	●	●	2時間30分	ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
14 (P.36)	米粉パン(小麦なし)	●	−	−	●	1時間55分	ねり※1 → ねかし※2 → ねかし → ねり → 発酵 → 焼き	
15 (P.48)	パン生地	●	●	−	−	1時間	ねり → ねかし※4 → ねり → 発酵	
16 (P.49)	ピザ生地	−	−	−	−	45分	ねり → 発酵 → ねり → 発酵	
17 (P.58)	ハーフ食パン	−	−	−	−	2時間55分	ねり → ねかし※4 → ねり → 発酵 → 成形 → 発酵 → 焼き	●成形は、スタートして80分後に自分で

メニュー番号(参照ページ)	メニュー	使える機能 レーズン	粗混ぜ	焼き色	予約	所要時間(約)	ベーカリーがしてくれます	
18 (P.60)	白パン	−	−	−	−	2時間45分	ねり → ねかし※4 → ねり → 発酵 → 成形 → 発酵 → 焼き	●成形は、スタートして80分後に自分で
19 (P.62)	あんパン	−	−	−	−	2時間55分	ねり → ねかし※4 → ねり → 発酵 → 成形 → 発酵 → 焼き	●成形は、スタートして80分後に自分で
20 (P.54)	天然酵母食パン	●	●	●	●	7時間(+24時間※5)	ねかし※2 → ねり → 発酵 → ねり → 発酵 → 焼き	
21 (P.56)	天然酵母パン生地	●	●	−	−	4時間(+24時間※5)	ねり → 発酵 → ねり → 発酵	
22 (P.57)	生種おこし	−	−	−	−	24時間	発酵	
23 (P.64)	蒸しパン	−	−	−	−	35分	蒸し → 追い蒸し	
24 (P.70)	クイックブレッド	−	−	●	−	54分	ねり → 粉落し → ねり → 成形 → ねかし※3 → 焼き → 追い焼き	●粉落としは、スタートして2分後に、成形はさらに1分後に自分で
25 (P.74)	ソイスコーン	−	−	●	−	58分	ねり → 粉落し → ねり → 成形 → ねかし※3 → 焼き → 追い焼き	●粉落としは、スタートして2分後に、成形はさらに2分後に自分で
26 (P.78)	ケーキ	−	−	●	−	1時間30分	ねり → 粉落し → ねり → ねかし※3 → 焼き → 追い焼き	●粉落としは、スタートして12分後に自分で
27 (P.80)	生チョコ	−	−	−	−	17分	混ぜ → 追い混ぜ	
28 (P.82)	ジャム	−	−	−	−	1時間30分〜2時間30分	加熱 → 追い加熱	●メニューによって時間を自分で設定
29 (P.84)	コンポート	−	−	−	−	1〜2時間	加熱 → 追い加熱	●メニューによって時間を自分で設定
30 (P.73)	あん	−	−	−	−	1時間	ねり	
31 (P.86)	もち	−	−	−	−	1時間	炊く → ふた → つく	●ふたは、スタートして50分後(または55分後)に自分で開ける
32 (P.88)	うどん・パスタ	−	−	−	−	15分	ねり	

- **ねり** 羽根を回転させ、生地をねります(音がします) ※最大12分止まることがあります。
- **ねかし** 小麦粉と水をなじませます(動きません)
- **発酵** 温度管理をし、生地を発酵させます(ほとんど動きません)
- **焼き** 生地を焼き上げます

※1 予約時、「ねり」だけを予約直後に行い、待機します。
※2 予約時、次の工程まで待機しています。最大11時間そのまま動きません。
※3 省略されることがあります。
※4 省略されることがあり、「ねり」が連続することがあります。
※5 材料の生種をつくるのに、24時間かかります。

パンの基本材料

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
（つくりたいパンによって材料や分量は変わります）

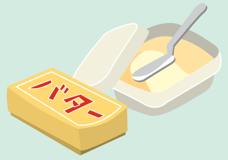
小麦粉
（強力粉・小麦粉）

役割 水と練ると、たんぱく質が結合してグルテンを生成します。

ポイント
- ●ふるう必要はなし。
- ●たんぱく質の量に差があるため、種類によって膨らみ方が変わる。
- ●必ず「重さ」ではかる。（計量カップではからない）

パン作りには
たんぱく質を多く（12～15%）含む強力粉が基本です。
※成分表は袋に記載されています。
●日清製粉グループ「カメリヤ」をおすすめします。

油脂
（バター、無塩バター、マーガリン、ショートニング）



役割 キメを細かくし、やわらかくしっとりとしたパンにします。

●溶かさずに固形のまま使う。
※無塩バターがおすすめ。

乳製品
（スキムミルク・牛乳）

役割 パンの味や香りをよくしたり色つやのあるパンにします。
また、パンがかたくなるのを防ぎます。

ポイント ●牛乳を使うときは、入れた分量だけ水を減らす。

水

役割 小麦粉に加えて練ることによって、グルテンを生成します。

ポイント
●次のときは冷水（約5 ℃：氷水くらいの温度）を使う。
- ・早焼き食パン
- ・ごはんフランスパン
- ・フランスパン
- ・ライ麦パン
- ・全粒粉パン
- ・ブリオッシュ
- ・デニッシュ風食パン
- ・メロンパン
- ・室温が25 ℃以上のとき

●アルカリ性の水は適していません。

糖分
（砂糖、黒砂糖、はちみつ）

役割 パン用酵母の栄養となり、発酵熟成を促します。また、風味や香り、表皮の焼き色をよくします。

●粒の大きいものは、細かい粒になるようにつぶす。

ポイント
- ●分量を増やすと、焼き色はやや濃くなり、減らすとやや薄くなる。
- ●低カロリー甘味料は使えません。

塩

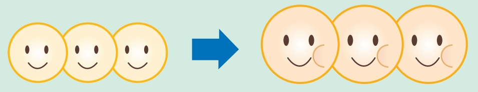
役割 味付のほか、歯ごたえのあるパンにします。
また、雑菌の繁殖を防ぎます。

卵

役割 味・香り・色つやをよくします。
グルテンを強くする役目もあります。

パン用酵母

役割 パン用酵母は糖分を栄養として活動し、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。



ポイント
- ●酵母は生きています。
新鮮さによって膨らみ方にも差が出るので、賞味期限内のものを使い、必ず密封して冷蔵庫で保存してください。
- ●ドライイーストは、湿気を吸うと急激に膨らませる力が低下します。

ドライイースト

ふんわり食感のパンづくりには、通常、予備発酵のいらないドライイーストを使います。

※生イーストやベーキングパウダーは使えません。
●日清製粉グループ「スーパーカメリヤ」をおすすめします。
（分包またはスティックタイプが保存に便利）

天然酵母パン種（元種）

独特のもっちり食感の天然酵母パンづくりには、天然食物（穀類など）から培養された酵母を使います。
パン種は「生種おこし」（P.57）で発酵させ、生種にしてから使います。

●発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。（50 g × 5袋入り）
➡申し込み先：富澤商店（042）776－6488

ベーキングパウダー

蒸しパンやクイックブレッド、ソイスコーン、ケーキをつくるときに使います。
※食パンやソフト食パンなどに入れても膨らみません。

米粉
（グルテン入り／なし）

ポイント 米粉はパンを膨らませるために必要なたんぱく質を含んでいないため、そのまま使用しても、米粉だけではパンをつくることができません。
メニューによって粉を使い分ける必要があります。

[米粉パン／小麦入り]をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）」または「福盛シトギミックス20A」をお使いください。
➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
•ご注文は、電話：(0120) 834－365
web：http://www.glico.co.jp

●「パン用米粉」（小麦から取り出したグルテンを添加した米粉）です。

[米粉パン／小麦なし]をつくりたいときは

●グリコ栄養食品の「米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」または「福盛シトギ2号」をお使いください。
➡申し込み先：江崎グリコ株式会社
グリコ通販センター
•ご注文は、電話：(0120) 834－365
web：http://www.glico.co.jp

●グルテンが入っていない粒子の細かい米粉です。

※パン用米粉には、小麦成分（グルテン）が含まれるため、小麦アレルギーの方は食べることができません。
※必ず材料やお手入れ方法に注意し、医師と相談のうえお使いください。

※グルテンとは…
小麦粉に水を加えて練ることによって、小麦粉の中のたんぱく質が結合したもの。
グルテンは、パン用酵母の活動によって発生する炭酸ガスを包み込んで膨れ、パンの組織をつくります。

パンの基本材料（続き）

付属のスプーンすりきり１杯当りの重さの目安

	大スプーン	小スプーン
砂糖	約8.5 g	約3 g
スキムミルク	約6 g	約2 g
塩	―	約5 g
ドライイースト	―	約2.8 g
元種	約10 g	―
生種	約12.5 g	―

卵や牛乳を入れたいときは…

卵や牛乳の量だけ、水を減らします。
・卵（1 個まで）
・牛乳（水量の半分まで）

●計量カップに卵などを入れてから水を加えてはかる。
●予約は使わない。（夏場に腐敗するおそれ）

材料の配合や種類を変えたいときは…

次の量を目安に、お好みに合わせて変えられます。

材料	増やしたい	減らしたい
バター	約2.5倍まで（ブリオッシュ、デニッシュ風食パンは除く）	約 ½ まで
砂糖	約2倍まで	約 ½ まで
スキムミルク	約2倍まで	入れなくてもよい
塩	増やせません	入れなくてもよい（天然酵母パン、米粉パン（小麦入り）は約 ½ まで）

●砂糖を増やすと、焼き色は濃くなります。減らすと淡くなり、高さも低くなります。
●塩を入れないと歯ごたえに欠けたパンになります。天然酵母は酵素活性が強く、塩には酵素活性を抑える働きがあります。塩がないと酵素が働き、グルテンを切るためパンがうまくできません。
●バターの代わりにマーガリン、砂糖の代わりにはちみつ、スキムミルクの代わりに牛乳なども使えます。（P.12）
・はちみつは25 gまでにする
・スキムミルク大１は牛乳70 mL相当です

パンミックスについて

すべての基本材料とドライイーストが１回分ずつパックになっています。

有名店「メゾンカイザー」がプロデュースした
プレミアムパンミックス
●しっとり味わい深い「プレーン」SD-PMP10（食パン、パン・ド・ミに）
●皮はパリッと芳醇な味わい「フランスパン」SD-PMF10（フランスパンに）
●ビターな香りとすっきりとした甘み「ショコラ」SD-PMC10（食パンに）

使い方

パンケースに
①パンミックスを入れる
②各袋に記載されている量の水を入れる

イースト容器に
③各袋に記載されている量のドライイーストを入れる

手軽にパン作りを楽しみたい人へ
パンミックス
●「食パン」SD-MIX100A（食パン、パン･ド･ミ、早焼き食パン、ごはんパン、白パン、ハーフ食パン、デニッシュ風食パン、天然酵母食パンに）
●「食パン早焼き」SD-MIX105A（早焼き食パンに）
●「フランスパン」SD-MIX23A（フランスパンに）
●「ソフト食パン」SD-MIX62A（ソフト食パン、パン･ド･ミ、ごはんパン、白パン、ハーフ食パン、デニッシュ風食パンに）
●「食パンスイート」SD-MIX30A（食パン、早焼き食パン、デニッシュ風食パン、天然酵母食パンに）
●「食パンスイート早焼き」SD-MIX35A（早焼き食パンに）

●販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。（P.106）
http://club.panasonic.jp/mall/sense/

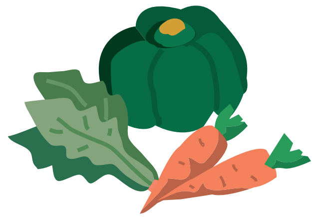
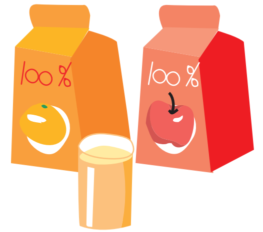
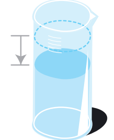
アレンジ具材について

アレンジの材料や分量の目安を、基本の食パン（P.16）を基にご紹介します。

基本材料の他に、お好みの食材を加えてアレンジパンをつくることもできます。
●アレンジする材料によっては、焼き色や膨らみ、高さが異なります。

基本の材料に

お好みの材料を加えて…

	野菜	米粉などの穀類	果汁
			
	：小麦粉の重さの約15～20%（目安：50 g） 例）・にんじん→すりおろす ・かぼちゃ→ゆでて、つぶし、冷ます ・ほうれんそう→ゆでて、みじん切り、冷ます	：小麦粉の重さの約10～20%（目安：30 g） 例）・米粉・オートミール ・白玉粉・ライ麦・全粒粉 ・きな粉・大豆粉・ごま	：水の分量まで 例）・オレンジ・りんご ・トマトなどの100%果汁 →冷蔵庫でよく冷やしておく
小麦粉の量を…	（そのまま変えない）	穀類の重さ分だけ減らす 例）ライ麦　30 g（250 gの12%） 小麦粉　220 g	（そのまま変えない）
水の量を… 	野菜の重さ分の80%だけ減らす 例）ゆでたかぼちゃ　50 g 水 140 mL （180 mL－50 gの80%）	（そのまま変えない）	果汁の量だけ減らす 例）オレンジ果汁　100 mL 水　80 mL （180 mL－100 mL）

●予約は使わない

●予約は使わない

基本の食パンを焼いてみよう

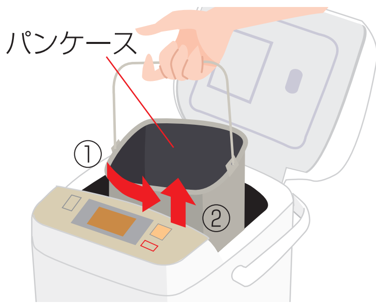
所要時間：約４時間

材料を入れる

セットする

取り出す

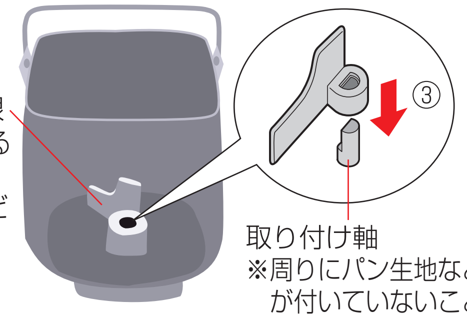
1 パンケースを取り出して パン羽根をセット



①パンケースを矢印方向にひねる。

②上に取り出す。

③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。



パン羽根
※軽く触れると先端で３cmほど動きます

取り付け軸
※周りにパン生地などが付いていないこと

「食パン」	1086kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	180 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）

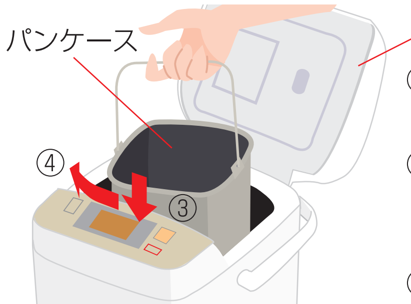
※室温25 ℃以上のときは、
約5 ℃の冷水を10 mL減らして使う。

●パン･ド･ミ、ソフト食パンなどの基本配合➡P.23～

2 パンケースに、ドライイースト以外の 強力粉や水などを入れる

①強力粉など（ドライイースト以外）を中央を高くして入れる。

②水を、周囲に回しながら入れる。



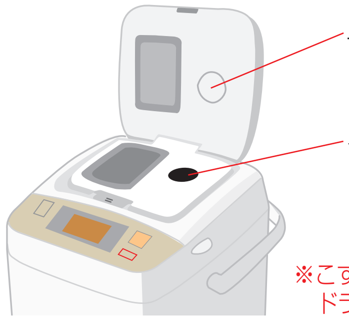
③パンケースを戻す。

④矢印方向へ回して固定する。

⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
（パンケースを取り出しやすくするため）
真下まで下ろす必要はありません。

3 イースト容器に ドライイーストを入れる

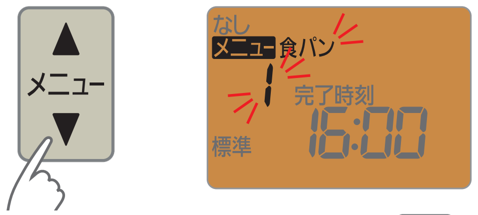


上ふた
（ぬれていたら水分を拭き取る）

イースト容器
（ぬれていたらティッシュで水分を吸い取る）

※こすると静電気が発生し、
ドライイーストが落ちません。

4 メニュー「1」を表示させる



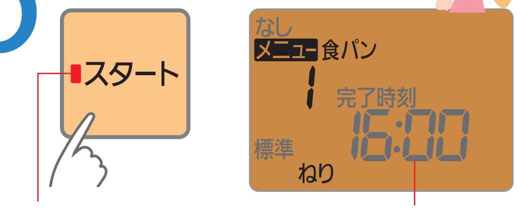
■他の食パンの種類を選ぶとき ➡ メニュー （P.23）

■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン 混ぜ （P.18）（P.20）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.22）

5 スタートする



点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安。

●スタートしたあとは、ふたを開けないでください。
ドライイーストがこぼれ出ます。
ただし、具材を手で入れるとき（P.19）は、
ドライイーストの投入が終わっているため、ふたを
開けることはできます。

●ドライイーストが投入されるときに音がします。

6 焼き上がったら（ピッピッ音） 電源を切る

①「取消」を押し

②電源プラグを抜く。

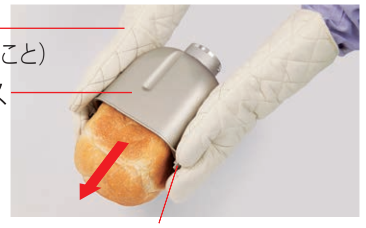
7 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます（2分程度）

※パンケースの置き場所に注意する。
（パンケースが熱くなっています）

※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

8 パンを取り出し、粗熱をとる

※ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。

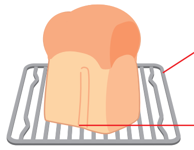


取っ手根元を持ち、強く数回振る

※ナイフ、フォーク、はしは使わない。
（フッ素樹脂を傷めます）

※底部分には触らない。
（羽根部分が回転してパン内部をつぶすおそれがあります）

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。



（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

便利な機能 レーズン

お好みの具入りパンをつくる「レーズン」

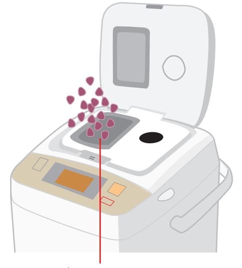
お好みの具材を入れることができます。
入れる具材により、自動投入（液晶表示「あり」）、または手動投入（液晶表示「あり♪」）を選びます。
●レーズンやくるみなどは、レーズン・ナッツ容器にセットして自動投入できます。
●バナナやチョコレートなどの自動投入できないもの（P.19）はピッピッと鳴ったら、ご自分で入れてください。
●具材の形を残したいときは「粗混ぜ」を選択してください。（P.20）

各メニュー配合と具材の量をお守りください。
守らないと**具材がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げて、においや煙が出ることがあります。**

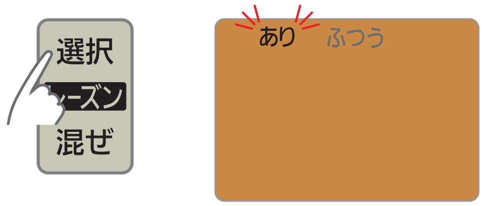
自動で投入する（ベーカリーにおまかせ）

準備 レーズン・ナッツ容器にお好みの具材を入れておく。

容器に入れる量は、合わせて 100 g まで

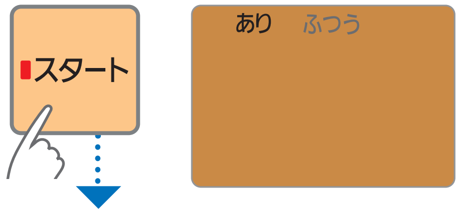


①「レーズン：選択」を押して「あり」を選ぶ（「あり」を点滅させる）



■「粗混ぜ」を選ぶとき ➡ レーズン 混ぜ （P.20）

② スタートする



（具材が自動で投入される）
※「ねり」が一時的に止まります。

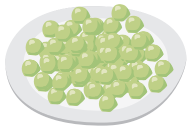
●レーズン・ナッツ容器に少量の材料がくっついて残ることがあります。
●砂糖でコーティングされたフルーツなどは、夏場や予約を使ったときに、砂糖が溶けて容器にくっつき、投入されないことがあります。

自動投入できる材料 乾燥しているもの、溶けにくいもの

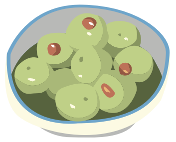
ドライフルーツ（100 g まで） ➡ 5 mm 角以下に刻む
レーズン・プルーン オレンジピールなど

ナッツ類（100 g まで） ➡ 5 mm 角以下に砕く
カシューナッツ、くるみなど
ローストしない

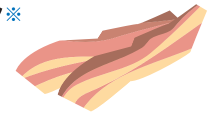
グリーンピース※（100 g まで） ➡ 水分をよく拭き取る



オリーブ※（100 g まで） ➡ 種をとり、¼に刻み、水分をよく拭き取る

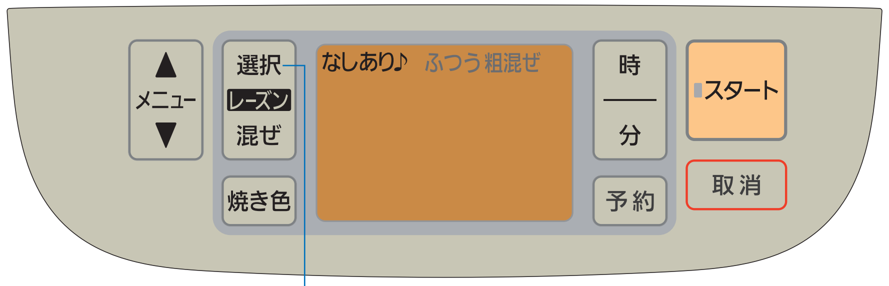


ハム、ベーコン※（100 g まで） ➡ 10 mm 幅に刻む



※予約してつくるときは、使わないでください。
（特に夏場などは腐敗の原因となります）

メニューを選んだら…

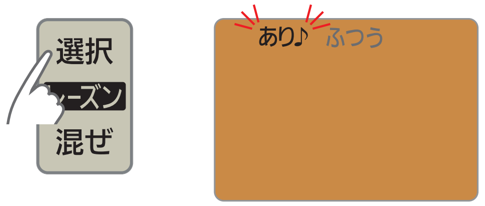


●レーズンなどの具材を入れるとき

■自動で投入できないものは手で投入してください

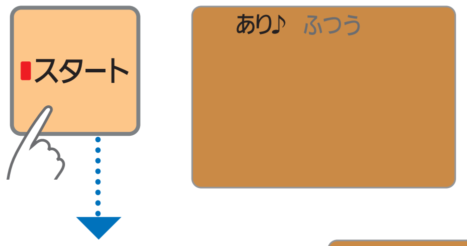
ブザー（♪）を鳴らして、手で投入する

①「レーズン：選択」を押して「あり♪」を選ぶ（「あり♪」を点滅させる）



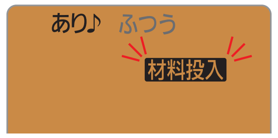
■「粗混ぜ」を選ぶとき ➡ レーズン 混ぜ （P.20）

② スタートする



●投入時間が確定したら投入までの残時間を表示します。

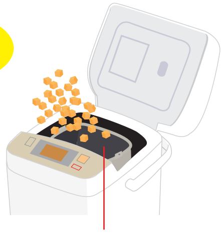
③ ピッピッと鳴ったら ふたを開ける



●レーズン・ナッツ容器は開いています。

④ パンケースに 具材を入れ、ふたを閉める

3 分以内に



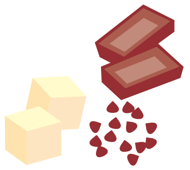
⑤ 再度、スタートする

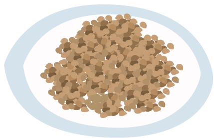
●「スタート」を押さなくても 3 分後にブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

自動投入できない材料（容器にくっつき、投入されにくいもの） 水け・粘りけがあるもの、溶けやすいもの

アルコール漬けフルーツ
たまねぎなど刻んだ野菜

チーズ、
チョコレート など





※ごまなど小さい材料は、最初からパンケースに入れる。
（小麦粉の重さの約 20% まで）

●材料を多く入れるほど、パンの膨らみが悪くなります。

■具入りパンをつくるとき、具材を入れるタイミングは…

ピッピッ音が鳴る時間は、メニューや室温により変わります。

・食パン	：約 1 時間 5 分～ 1 時間 35 分後
・パン・ド・ミ	：約 1 時間 5 分～ 1 時間 45 分後
・ソフト食パン	：約 1 時間 55 分～ 2 時間 15 分後
・早焼き食パン	：約 30 ～ 35 分後
・ごはんパン	：約 1 時間 5 分～ 1 時間 35 分後
・ごはんフランスパン	：約 50 分～ 1 時間 20 分後
・フランスパン	：約 40 分～ 1 時間 25 分後
・ライ麦パン	：約 1 時間 35 分～ 2 時間 50 分後
・全粒粉パン	：約 1 時間 35 分～ 2 時間 50 分後
・ブリオッシュ	：約 1 時間～ 1 時間 10 分後
・メロンパン	：約 35 ～ 40 分後
・米粉パン（小麦入り）	：約 45 分～ 1 時間後
・米粉パン（小麦なし）	：約 40 ～ 45 分後
・パン生地	：約 20 ～ 35 分後
・天然酵母食パン	：約 3 時間 30 ～ 35 分後
・天然酵母パン生地	：約 3 時間 30 ～ 35 分後

便利な機能　粗混ぜ

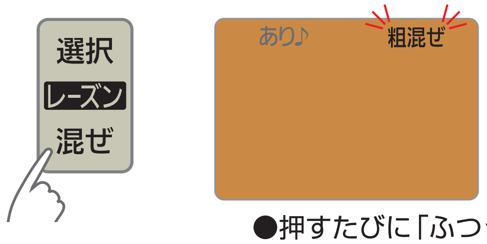
メニューを選んだら…

●具材を粗く混ぜるとき

■まず、P.18～19の「レーズン」をご覧ください

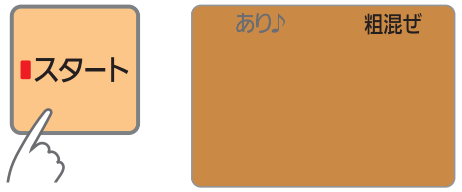
形の崩れやすい具材を形を残したまま混ぜる「粗混ぜ」

① 「レーズン：選択」を押して「あり」または「あり♪」を選んだあと、
「レーズン：混ぜ」を押して「粗混ぜ」を選ぶ



●押すたびに「ふつう」「粗混ぜ」…と変わります。

② **スタートする**



●「粗混ぜ」が設定できるメニュー ➡（P.10～11）

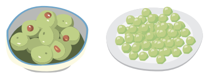
※「粗混ぜ」を使うときは、
- 水の量を10 mL増やしてください。（ブリオッシュ除く）
- チョコレートは冷凍させてください。

「粗混ぜ」に適した材料

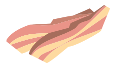
やわらかく、形の崩れやすいもの

自動投入…「あり」

オリーブ、グリンピース



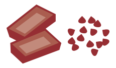
ハム、ベーコン、
ソーセージ



手で投入…「あり♪」

チーズ

チョコレート



加熱した野菜（さつまいも・じゃがいも・かぼちゃなど）
煮豆、ドライトマト　など

●材料の種類により、形が残らないことがあります。

具材を入れるときは、こんな材料に気を付けて！

●かたい材料を入れたりすると、パンケースなどのフッ素樹脂被膜が剥がれることがあります。取り扱いにご注意ください。
※フッ素樹脂被膜の剥がれたものを誤って食しても、人体への影響など問題はありません。

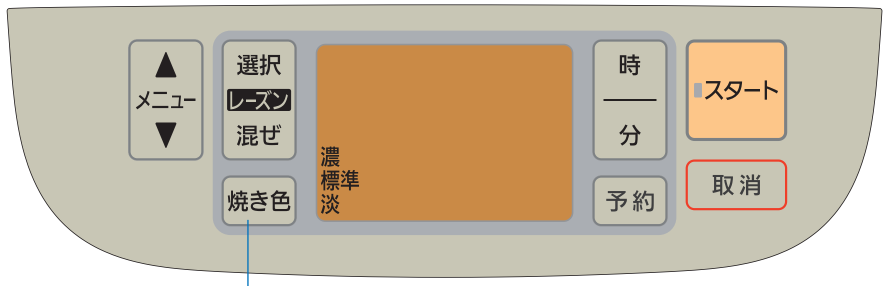
・シリアル	・メープルシュガークランチ
・フルーツグラノーラ	・パールシュガー
・ローストしたりコーティングされたナッツ類	・あられ糖　など

●たんぱく質分解酵素の働きが強い生の果物を投入すると膨らみません。

・メロン	・いちじく	・パイナップル
・キウィ	・マンゴー	・パパイヤ　など

焼き色

メニューを選んだら…

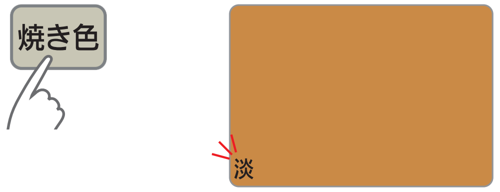


●焼き色を変えるとき

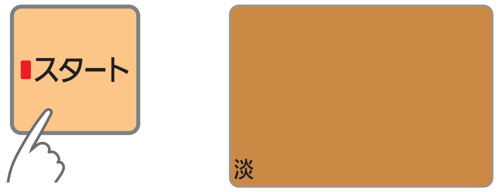
お好みの焼き色に調整する「焼き色」

焼き色を「淡」・「標準」・「濃」の３通りに設定できます。

① **「焼き色」を押して
お好みの焼き色を選ぶ**



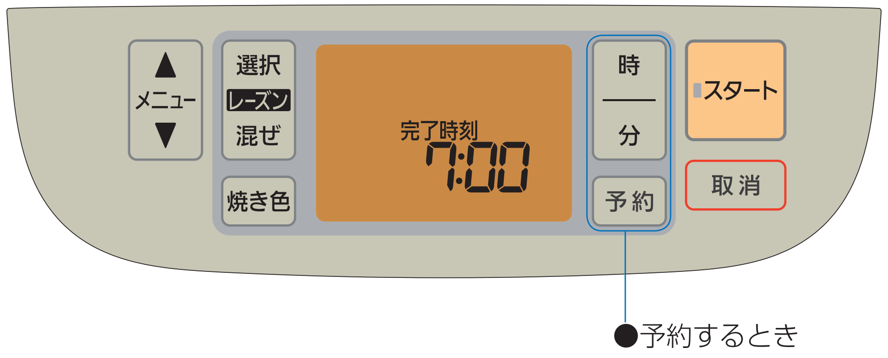
② **スタートする**



●「焼き色」が設定できるメニュー ➡（P.10～11）

便利な機能 予約

メニューを選んだら…



指定した時刻に焼き上げる「予約」

朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

① 現在時刻が合っているか確認する

●合っていないときは、現在時刻を合わせる（P.7）

②「予約」を押す

③ 焼き上がり時刻に合わせる

（早送りは長押し）

※予約が可能な時刻のみ表示します。

（予約できる時刻は右記参照）

④ スタートする（予約完了）

●「レーズン」や「焼き色」機能を使うときは

①「レーズン：選択」「レーズン：混ぜ」「焼き色」を設定

②「予約」を設定

【予約できる時刻の目安】

＊予約ができるのは、現在時刻から

食パン	：４時間10分～13時間後まで
パン・ド・ミ	：５時間～13時間後まで
ソフト食パン	：４時間30分～13時間後まで
ごはんパン	：４時間10分～13時間後まで
ごはんフランスパン	：４時間50分～13時間後まで
フランスパン	：５時間10分～13時間後まで
ライ麦パン	：５時間10分～13時間後まで
全粒粉パン	：５時間10分～13時間後まで
米粉パン（小麦入り）	：２時間40分～13時間後まで
米粉パン（小麦なし）	：２時間５分～13時間後まで
天然酵母食パン	：７時間10分～10時間後まで

※上記を超える予約は、腐敗するおそれや、出来栄えが悪くなることがあるため、できません。

※上記以外のメニューは予約できません。（P.10～11）

【予約可能時間例】

メニュー：食パン

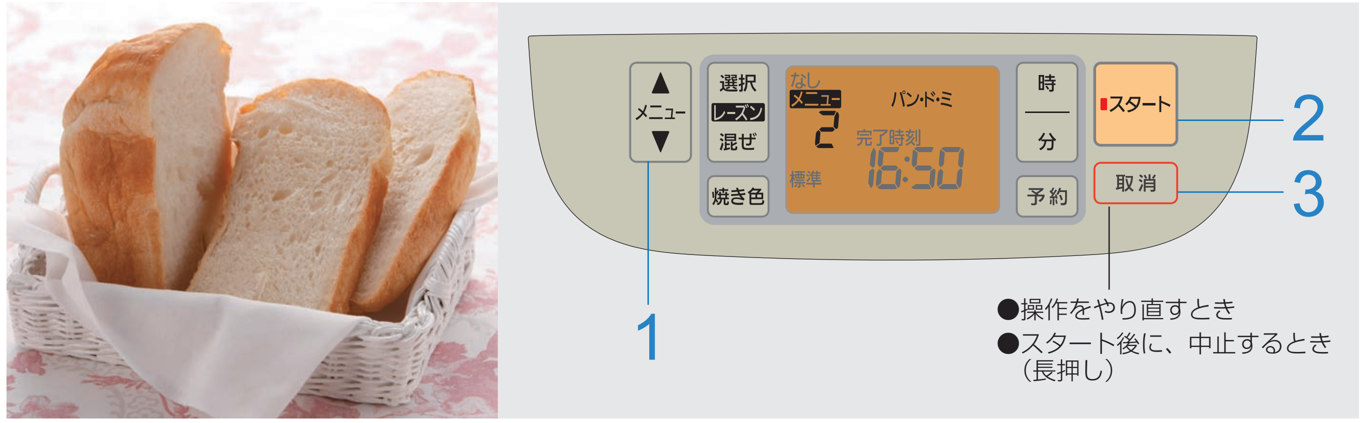
現在時刻：午後８時30分（液晶表示「20：30」）

予約可能時刻：午前０時40分～９時30分（「0：40」～「9：30」）

※上記以外はセットできません。

パン・ド・ミを焼く

所要時間：約４時間50分



準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

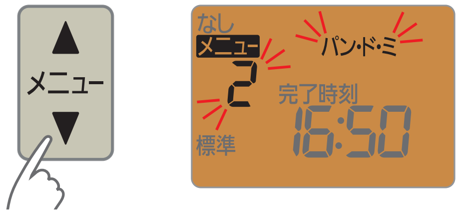
「パン・ド・ミ」	1116kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 mL減らして使う。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.14）も使えます！
バター５ g、水10 mLを追加し、ドライイースト量は半分にしてください。

■プレミアムパンミックス「プレーン」（P.14）も使えます！
ドライイースト量は半分にしてください。

1 メニュー「2」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン 混ぜ （P.18）（P.20）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

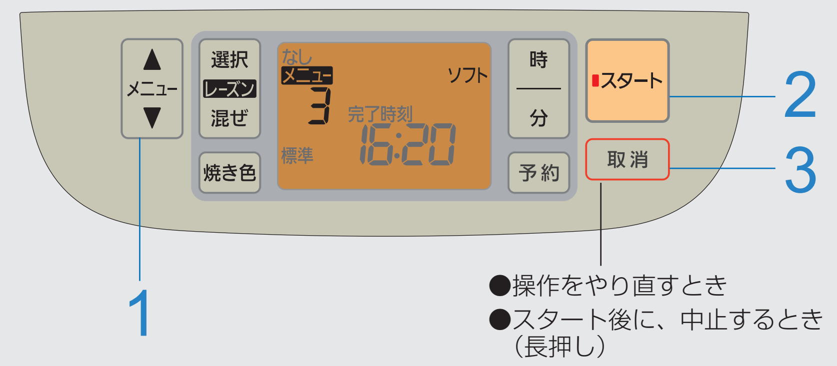
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.22）

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから **パンを取り出す**

ソフト食パンを焼く

所要時間：約４時間20分



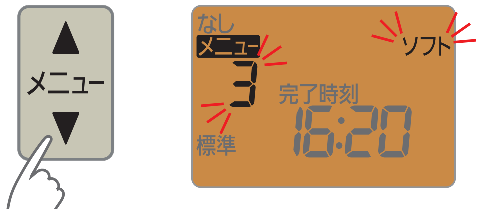
準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ソフト食パン」	1122kcal（1斤分）
強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	180 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）

※室温25 ℃以上のときは、約５ ℃の冷水を10 mL減らして使う。

1 メニュー「3」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン 混ぜ （P.18）（P.20）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

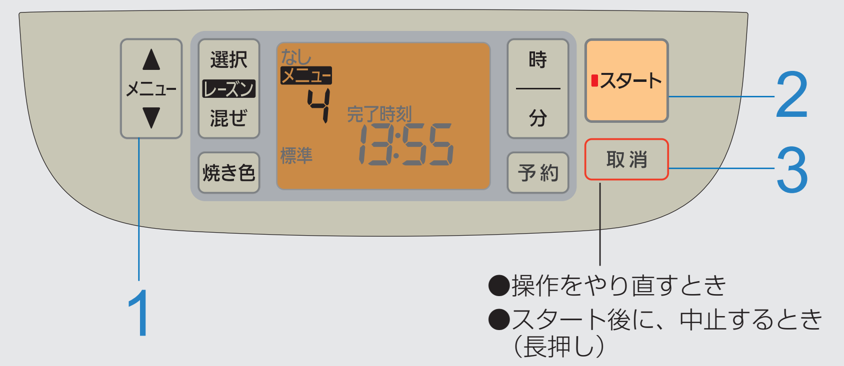
■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.22）

2 スタートする

3
ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから
パンを取り出す

早焼き食パンを焼く

所要時間：約１時間55分



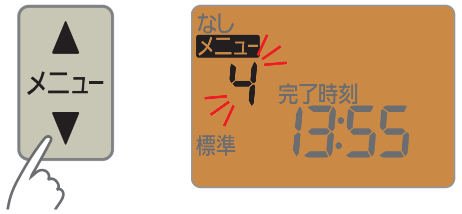
準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「早焼き食パン」	1200kcal（1斤分）
強力粉	**280 g**
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	200 mL
ドライイースト	**小1½（4.2 g）**

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

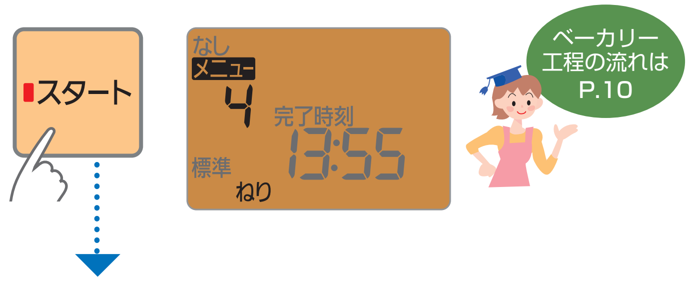
1 メニュー「4」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン 混ぜ （P.18）（P.20）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

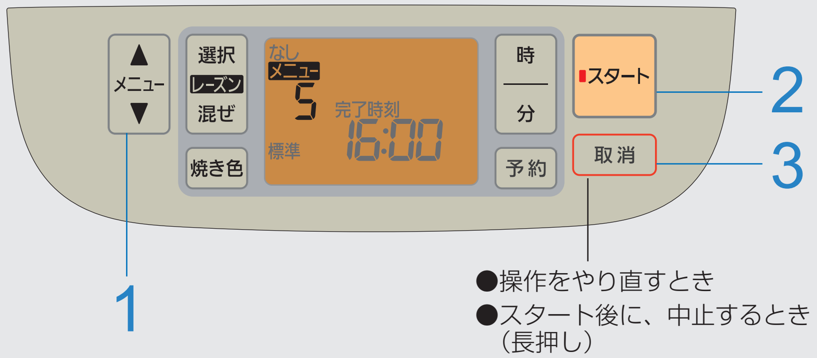
2 スタートする



3
ピッピッと鳴ったら「取消」を押して
パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから
パンを取り出す

ごはんパンを焼く

所要時間：約４時間



準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

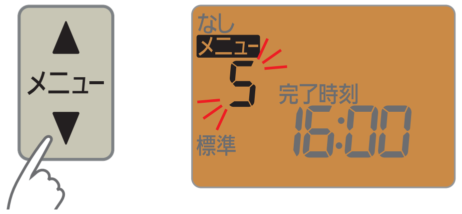
「ごはんパン」	1272kcal（1斤分）（ごはん200 gのとき）
強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	100～200 g
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	130 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を10 mL減らして使う。

●白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
●ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
●ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。（ごはん以外の材料は記載どおり）
●予約は使えますが、炊飯後（または解凍後）1日以上たったごはんは使わないでください。
●室温が30 ℃以上のときは、粉を冷蔵庫で冷やしてください。
●ごはん粒の形が残ることがあります。

■食パンミックス・ソフト食パンミックス（P.14）も使えます！
ごはんの量は60 gまでにし、水を20 mL減らしてください。
膨らみすぎて表面が白くなったり部分的に焦げることがあります。

1 メニュー「5」を表示させる

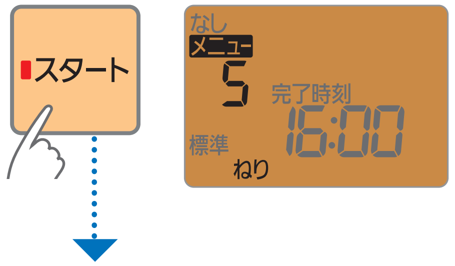


■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ [選択/レーズン/混ぜ] （P.18）（P.20）

■焼き色を選ぶとき ➡ [焼き色] （P.21）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ [予約] （P.22）

2 スタートする

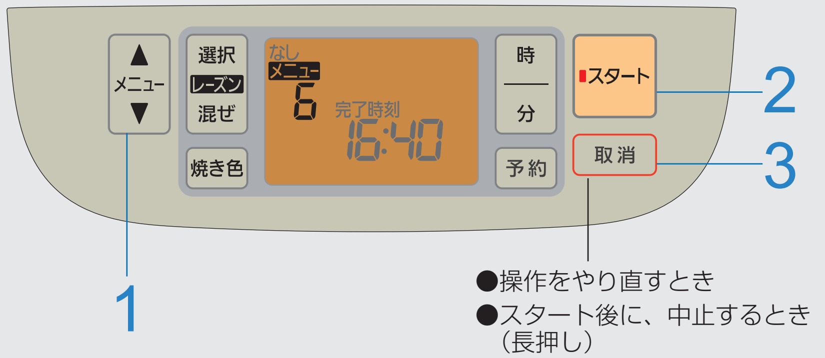


3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

●ごはんパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。（夏場：当日中、冬場：翌日まで）

ごはんフランスパンを焼く

所要時間：約４時間40分



ごはんフランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順3に従って取り出してください。

準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

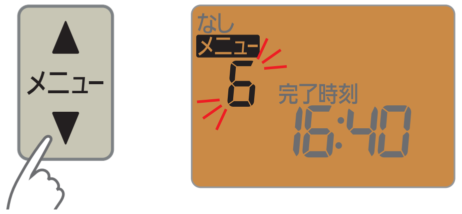
材料

「ごはんフランスパン」	1016kcal（1斤分）（ごはん130 gのとき）
強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	80～130 g
砂糖	小2（6 g）
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	140 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

●白米の代わりに、玄米や雑穀入りごはんも使えます。
●ごはんの量によって、高さや食感が異なります。
●ごはんの量が多いほど、もちもちしたパンになります。（ごはん以外の材料は記載どおり）
●予約は使えますが、炊飯後（または解凍後）1日以上たったごはんは使わないでください。
●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。
●ごはん粒の形が残ることがあります。
●パンミックスは使えません。
●ごはんフランスパンは水分が多く傷みやすいため、早めにお召し上がりください。（夏場：当日中、冬場：翌日まで）

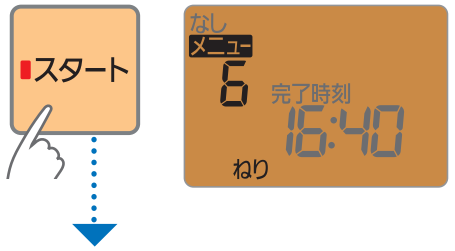
1 メニュー「6」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ [選択/レーズン/混ぜ] （P.18）（P.20）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ [予約] （P.22）

2 スタートする



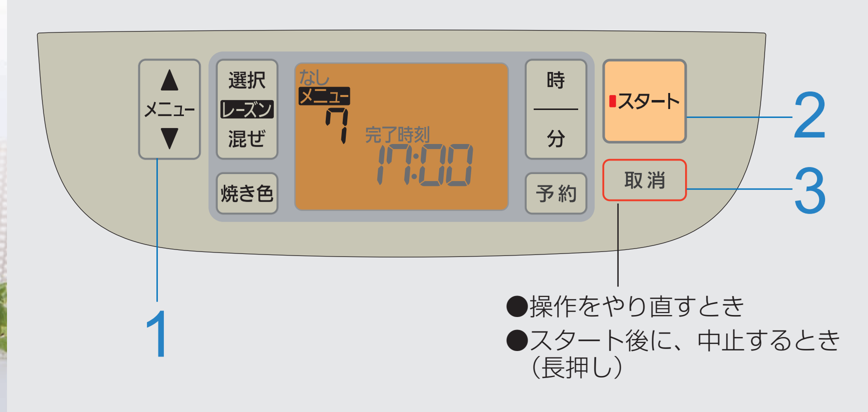
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

■ごはんフランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。（右図参照）

●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。

フランスパンを焼く

所要時間：約5時間



フランスパンは、他のメニューに比べて取り出しにくいことがあります。下記手順3に従って取り出してください。

準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

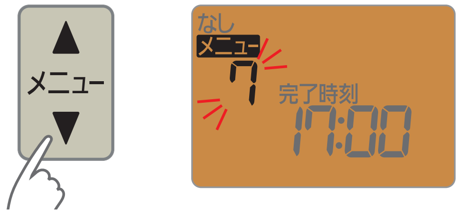
材料

「フランスパン」	918kcal（1斤分）
強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

1 メニュー「7」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン 混ぜ (P.18) (P.20)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.22)

2 スタートする

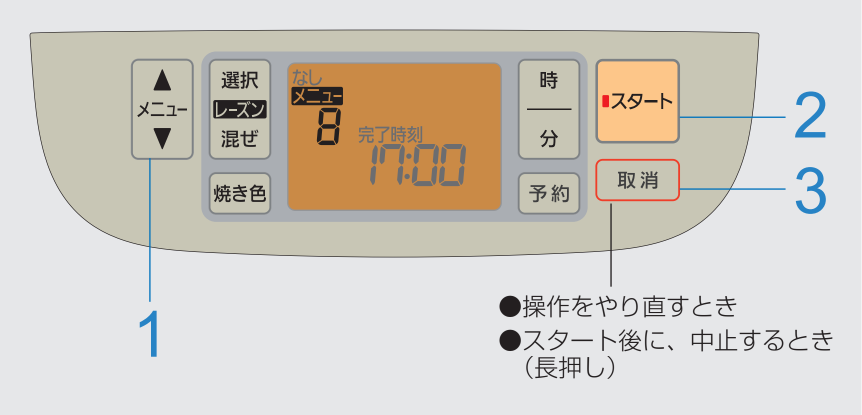
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから **パンを取り出す**

■フランスパンを取り出すには…
下にタオルなどを敷き、手を台に当てるように強めにトントンと下に動かす。（右図参照）

●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。

ライ麦パンを焼く

所要時間：約5時間



準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

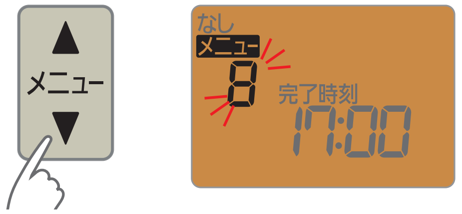
材料

「ライ麦パン」（ライ麦粉50%）	1056kcal（1斤分）
強力粉	125 g
ライ麦粉※1	125 g
バター	5 g
砂糖	大2（17 g）
塩	小1（5 g）
プレーンヨーグルト（無糖）	85 g
冷水（5 ℃）※2	80 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※1 粉状の粒度の細かいものがおすすめです。
※2 具材を入れるときは、10 mL増やして使う。

●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。
●室温が25 ℃以上のときは、予約は10時間以内をおすすめします。（酸味が強く、出来栄えが悪くなります）

1 メニュー「8」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン (P.18)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.22)

2 スタートする

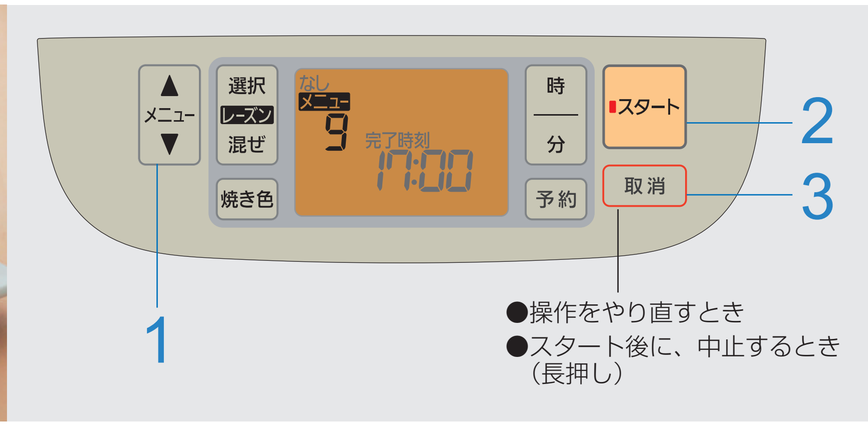
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから **パンを取り出す**

■粉量に対するライ麦粉の割合は
21～50%で。
➡ 20%以下はメニュー「1」（食パン）で焼いてください。
※ライ麦の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■ライ麦粉は
粒度が粗くなるほど、パンの高さが低くなります。
※ライ麦の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差が出ます。

全粒粉パンを焼く

所要時間：約5時間



準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「全粒粉パン」（全粒粉50%）　1038kcal（1斤分）

全粒粉（パン用）※1	125 g
強力粉	125 g
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※2	200 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）

※1 お菓子用（薄力粉タイプ）や小麦以外の全粒粉では焼けません。
※2 室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

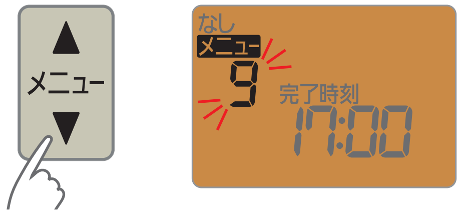
●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

日清製粉グループ「ナチュラート 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉（パン・ピッツァ用）」を使うときは分量に注意！

バター	15 g
ドライイースト	小¾（2.1 g）
冷水（5 ℃）※	210 mL（予約するときは200 mL）に変更

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

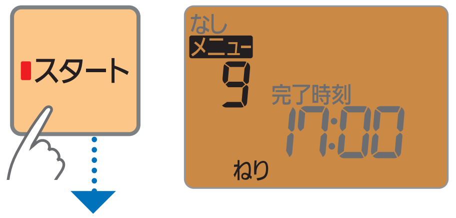
1 メニュー「9」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択/レーズン/混ぜ （P.18）（P.20）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.22）

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから **パンを取り出す**

■粉量に対する全粒粉の割合は
30～100%で。（グラハム粉は30～40%
日清製粉グループ「ナチュラート 毎日使いたい おいしい小麦全粒粉（パン・ピッツァ用）」は30～50%）

➡ 30%未満はメニュー「1」（食パン）で焼いてください。

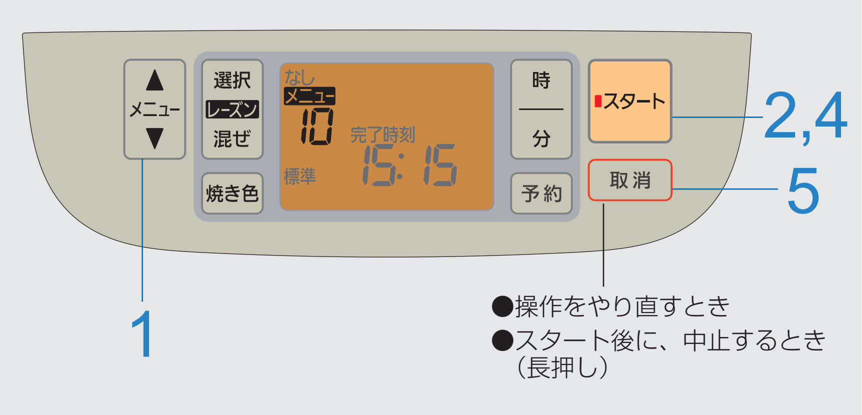
※全粒粉の割合が多くなるほどパンの高さが低くなります。

■グラハム粉（粗びき粉）を使うときは
➡ ①水を20 mL減らし、一晩冷蔵庫内で分量の水につけておく。（吸水させるため）
②つけた水ごとパンケースに入れる。
③室温が25 ℃以下のときは、パンケースに入れる前に水を10 mL追加する。

※全粒粉の種類により、パンの出来栄えや膨らみに差が出ます。

ブリオッシュを焼く

所要時間：約3時間15分



準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイーストと後入れ用バター以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ブリオッシュ」　1530kcal（1斤分）

強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	30 g
砂糖	大3（25.5 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小¾（3.8 g）
卵1個、卵黄1個、冷水（5 ℃）を混ぜ合わせたもの	140 g
ドライイースト	小¾（2.1 g）
後入れ用バター	40 g

（無塩バターがおすすめ）

●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

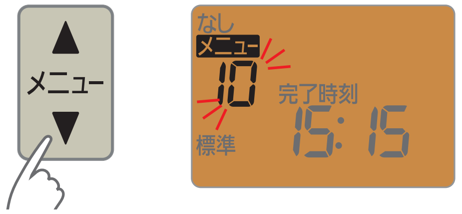
■後入れ用バターを準備！
①バター（後入れ用）を1 cm角に切る。
②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③投入直前まで冷蔵庫に入れておく。
※室温が25 ℃以上のときは、1晩（10時間）以上、冷凍する。

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順3で10分経過したときは
バターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
（それ以降にバターを入れても混ざりません。入れないでください。）

■後入れ用バターを最初から入れても焼けます
パンケースにドライイースト以外の材料をすべて入れ、スタートする。（手順1, 2, 5）
※風味や口当たり、膨らみは異なります。

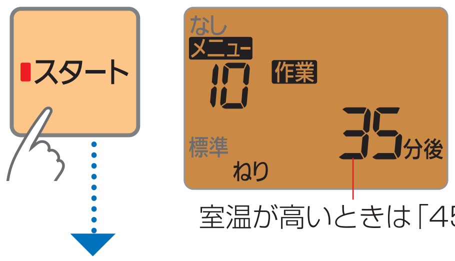
1 メニュー「10」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択/レーズン/混ぜ （P.18）（P.20）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

2 スタートする

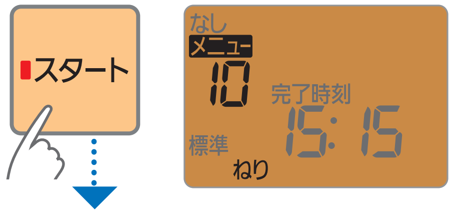


室温が高いときは「45分後」と表示

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて、後入れ用**バターをほぐして入れる**

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて **再度、スタートする**

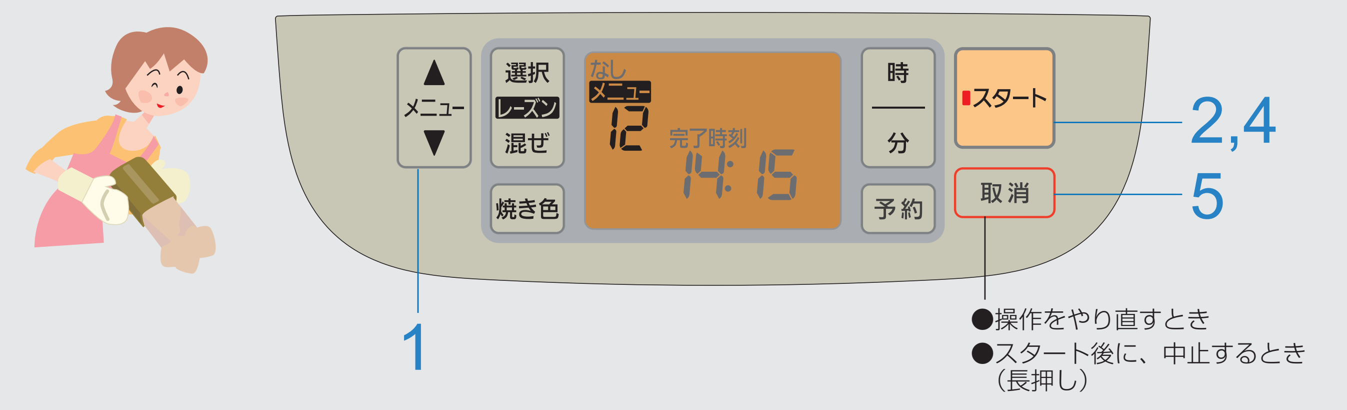


5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから **パンを取り出す**

※勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

メロンパンを焼く

所要時間：約２時間15分



準備（P.16）
①**クッキー生地をつくり、冷蔵庫に入れる。**（P.33 ①〜⑥）
②パンケースに、パン羽根をセットする。
③（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
④パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「メロンパン」	1734kcal（1斤分）
強力粉	150 g
バター	15 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小½（2.5 g）
冷水（5 ℃）	90 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）

クッキー生地（メロンパンの皮）	
バター	50 g
砂糖	40 g
卵（溶く）	M寸½個（25 g）
薄力粉	100 g
ベーキングパウダー	3 g
バニラエッセンス	少々
グラニュー糖（仕上げ用）	小さじ2〜3

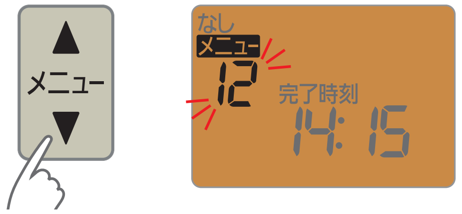
●必ず上記分量をお守りください。
多すぎると生地がパンケースからあふれ、焦げて、においや煙が出ることがあります。

■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順３で15分経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

■手順３中（15分間）にアレンジを加え、いろいろなパンをつくることができます。
➡ P.41，42

1 メニュー「12」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン （P.18）

2 スタートする

となったら、クッキー生地を伸ばす（P.33 ⑦〜⑧）

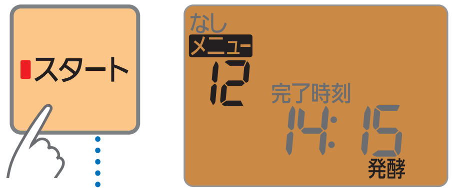
3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて クッキー生地を載せる

15分以内に

①**パン生地をパンケースの中央に置き直す**
②**卵を塗った面を下にしてクッキー生地をパン生地の上に載せる**
③**周囲を軽く押さえる**（強く押し込まない）
④**上からグラニュー糖を振りかける**

●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする



5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから パンを取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

クッキー生地のつくりかた

生地をつくる

①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
②室温に戻したバターを木べらなどでクリーム状にかくはんする。
③砂糖を少しずつ（2〜3回に分けて）加え、白っぽくなめらかになるまで、都度かくはんする。

④卵を3〜4回に分けて少しずつ加え、都度かくはんする。最後にバニラエッセンスを加える。
※卵は小さじ½残しておく
⑤①を加え、粉っぽさがなくなるまで、さっくりと切るように混ぜる。

⑥生地がまとまったら、なめらかな状態の円盤状に形づくり、ラップで包んで冷蔵庫で20分以上ねかせる。

伸ばす

⑦めん棒で直径14〜15 cmの円形状に伸ばす。
※生地をラップで挟んで伸ばすと、扱いが簡単。

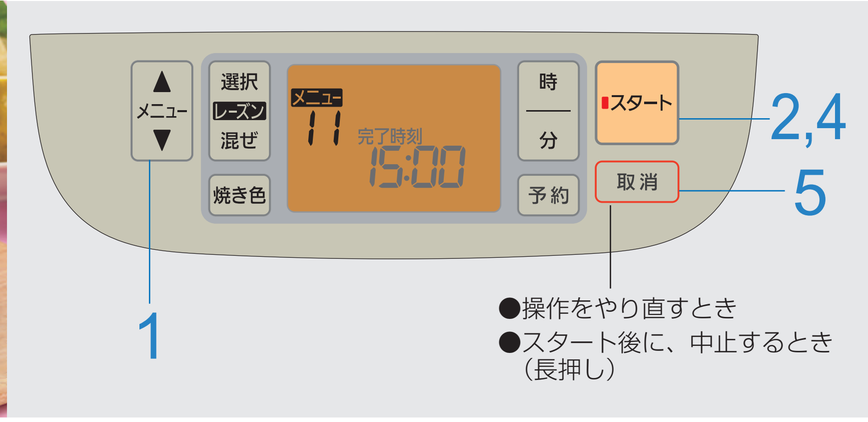
⑧生地の片面に、残しておいた卵小さじ½を塗る。

メロンパンをつくるコツ！

●クッキー生地に格子模様をつけても良いでしょう。
竹串などで深さ１ mm以下に浅くつける。
（深くつけるとクッキー生地がひび割れ、ずり落ちます）
●クッキー生地は、しなやかに曲げられるくらいのかたさにして載せると上手に仕上がります。

デニッシュ風食パンを焼く

所要時間：約３時間



準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイーストと後入れ用バター以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「デニッシュ風食パン」	2142kcal（1斤分）
強力粉	230 g
薄力粉	50 g
バター	15 g
砂糖	大3（25.5 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
卵（溶く）	M寸½個（25 g）
冷水（5 ℃）	160 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）
後入れ用バター（無塩バターがおすすめ）	110 g

●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

■後入れ用バターは前日に準備！
①バター（後入れ用）を1 cm角に切る。
②くっつかないように離してラップで包むか、密閉容器に入れる。
③1晩（10時間）以上、冷凍する。

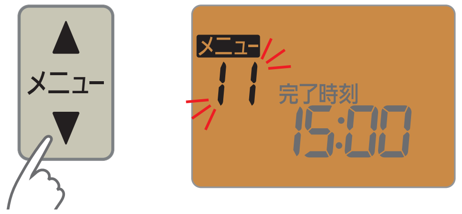
■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順３で10分経過したときは
バターを入れていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。
（それ以降にバターを入れても混ざりません。入れないでください。）

■レーズンなどの具材を入れるときは
後入れ用バターと同時に入れます。

■食パンミックス・食パンスイートミックス・ソフト食パンミックス（P.14）も使えます！
材料のうち、卵、冷水、ドライイースト、後入れ用バターの分量は上記に従ってください。

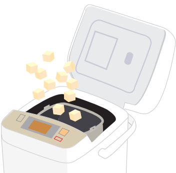
1 メニュー「11」を表示させる



2 スタートする

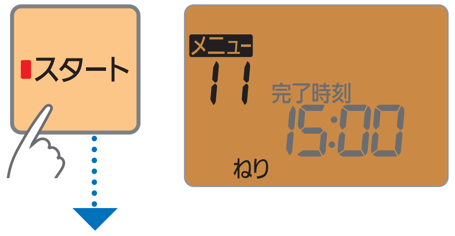
3 ピピッと鳴ったら、ふたを開けて、後入れ用**バターをほぐして入れる**

10分以内に



●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

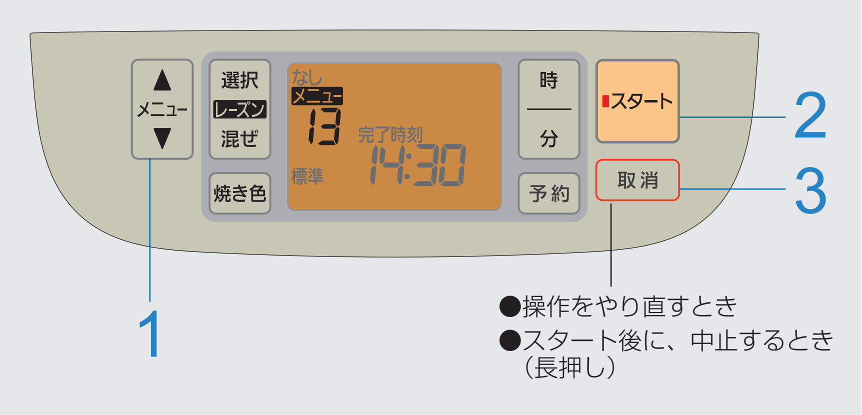


5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

※勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

小麦入り米粉パンを焼く

所要時間：約２時間30分



準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）米粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

必ず「福盛シトギミックス20A」または専用のミックス粉をお使いください。（P.13）

「米粉パン」（小麦入り）	1152kcal（1斤分）
米粉（福盛シトギミックス20A）	250 g
バター	20 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	190 mL
ドライイースト	小1½（4.2 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

<ミックス粉を使うとき>	1152kcal（1斤分）
米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300 g
水※	200 mL
ドライイースト	小1½（4.2 g）

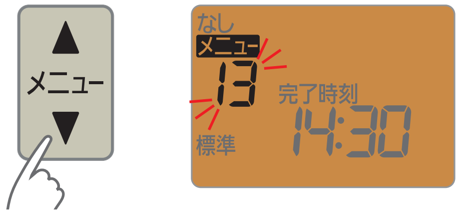
※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

●室温が25 ℃以上の場合は、予約を使うと出来栄えが悪くなります。（P.98）

●室温が30 ℃以上の場合は、必ず粉などの材料を冷蔵庫で冷やしてください。

■粉量に対する米粉の割合は
21～100%で。
➡20%以下はメニュー「1」（食パン）で焼いてください。

1 メニュー「13」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択/レーズン （P.18）

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 （P.22）

2 スタートする

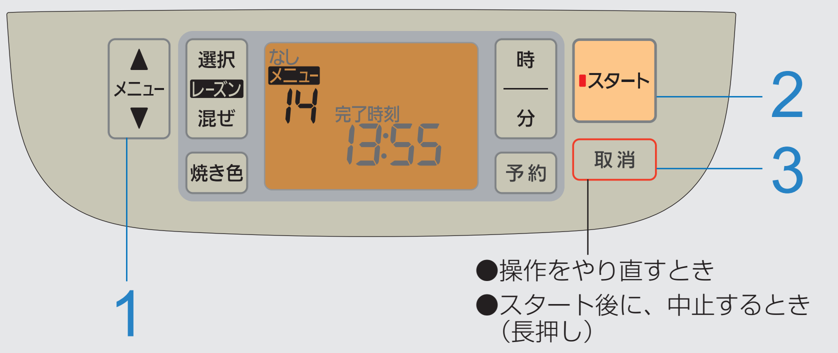
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから パンを取り出す

小麦なし米粉パンを焼く

所要時間：約１時間55分

※天面が白く平らに焼き上がります

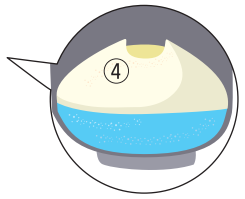
（福盛シトギ２号使用）（ミックス粉使用）



●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 (P.16)

①もち粉と水あめの糊をつくる。（ミックス粉を使うときは必要なし）
②パン羽根をセットしたパンケースに、もち粉と水あめの糊（ミックス粉を使うときは水）を入れる。
③米粉・砂糖・塩を入れる。
④粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れる。
（ミックス粉を使うときはショートニングを入れる。くぼみはつくらなくてよい。）
⑤パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。



材料 必ず「福盛シトギ２号」または専用のミックス粉をお使いください。(P.13)

「米粉パン」（小麦なし） 1362kcal（１斤分）

もち粉と水あめの糊＊	270 g
米粉（福盛シトギ２号）	300 g
砂糖	大１(8.5 g)
塩	小１(5 g)
オリーブ油	小さじ２(8 g)
ドライイースト	小１½(4.2 g)

＊もち粉と水あめの糊のつくりかた

- もち粉 ……… 小さじ½
- 水あめ ……… 45 g
- 水 ……… 小さじ１＋220 mL

①深さのある耐熱容器にもち粉小さじ½を入れ、水小さじ１で溶く。
②電子レンジ（600 Wで30～40秒）で加熱する。（ぷくぷくと膨らむまで）
③取り出し、約１分かき混ぜ、水あめ45 gを加えてよく混ぜる。
④水を220 mL追加し、さらにかき混ぜる。（全量で270 gにする）

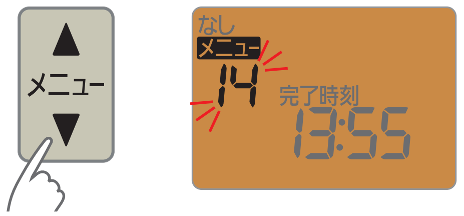
●加熱時間は電子レンジの種類により調整してください。
●もち粉を加熱し、とろみをつけ、水あめをいっしょにかくはんすることでパンが膨らみ、もっちりした食感になります。

<ミックス粉を使うとき> 1362kcal（１斤分）

水※	290 mL
米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）	300 g
砂糖	大２(17 g)
塩	小１(5 g)
ショートニング	30 g
ドライイースト	小１½(4.2 g)

※最初に入れる。

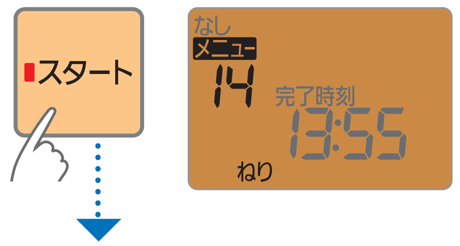
1 メニュー「14」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択/レーズン (P.18)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.22)

2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押してパンケースを取り出し、２分程度冷ましてから**パンを取り出す**

●必ず左記材料と分量をお守りください。
・油の種類を変えるとうまくできません
・スキムミルクや乳製品を入れると、うまくできません
●レーズンなどの具材を入れる場合、材料によってはパンの膨らみや、パン生地への混ざりが悪くなることがあります。
●生地はドロッとしてやわらかくなりますが、問題ありません。

アレンジ食パンメニュー

●エネルギー目安表示　１斤分

「Wチョコパン」　メニュー「2」 1356kcal

強力粉	230 g
バター	10 g
砂糖	大２(17 g)
スキムミルク	大１(6 g)
塩	小１(5 g)
ココア	大さじ１(6 g)
水※	180 mL
ドライイースト	小½(1.4 g)
＊チョコチップ（冷凍しておく）	60 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。(5 ℃の冷水)

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる (P.19)
➡「粗混ぜ」にする (P.20)

「パン・ド・ミ リッチ」　メニュー「2」 1218kcal

強力粉	210 g
薄力粉	40 g
バター	25 g
砂糖	大２(17 g)
スキムミルク	大２(12 g)
塩	小１(5 g)
水※	180 mL
ドライイースト	小½(1.4 g)

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。(5 ℃の冷水)

「パン・ド・ミ：乳製品なし」　メニュー「2」 1074kcal

強力粉	250 g
ショートニング	10 g
砂糖	大２(17 g)
塩	小１(5 g)
水※	190 mL
ドライイースト	小½(1.4 g)

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。(5 ℃の冷水)

「ガーリックライスパン」　メニュー「5」 1425kcal

強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	100 g
バター	20 g
砂糖	大２(17 g)
スキムミルク	大１(6 g)
塩	小１(5 g)
パセリ（乾燥）	小さじ１
ブラックペッパー（粗びき）	少々
水※	140 mL
ドライイースト	小¾(2.1 g)
＊ピーマン（赤・黄）（5 mm角に切る）	各20 g
＊アスパラガス（5 mmの長さに切る）	20 g
＊サラミ（5 mm角に切る）	40 g
＊フライドガーリック	5 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。(P.18) ➡「粗混ぜ」にする (P.20)

「オニオン＆ベーコンパン」　メニュー「1」 1344kcal

強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	大２(17 g)
スキムミルク	大１(6 g)
塩	小１(5 g)
水※	180 mL
ドライイースト	小１(2.8 g)
＊たまねぎ（みじん切り）	40 g
＊ベーコン（1 cm幅）	60 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。(5 ℃の冷水)

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる (P.19)
➡「粗混ぜ」にする (P.20)

アレンジ食パンメニュー

●エネルギー目安表示　1斤分

「赤飯パン」　メニュー「5」　1146kcal

強力粉	210 g
赤飯（冷めたもの）	100 g
ショートニング	10 g
砂糖	大2（17 g）
塩	小1（5 g）
黒ごま	5 g
水※	130 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

「塩昆布ごはんパン」
メニュー「5」　焼き色「淡」　1224kcal

強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	150 g
ショートニング	10 g
砂糖	大2（17 g）
塩	小1（5 g）
白ごま	5 g
水※	130 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）
＊塩昆布	10 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

「雑穀カンパーニュ風ごはんフランスパン」
メニュー「6」　963kcal

強力粉	190 g
ライ麦粉	20 g
雑穀入りごはん（冷めたもの）	100 g
砂糖	小2（6 g）
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	140 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

「さつまいも＆ジンジャー ごはんフランスパン」
メニュー「6」　1077kcal

強力粉	210 g
玄米ごはん（冷めたもの）	100 g
黒糖（粉末）	大1（8.5 g）
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	130 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）
＊さつまいも（1 cmの角切り）	80 g
＊しょうが（みじん切り）	5 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。
※上白糖や白米を使うときは、10 mL増やして使う。

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「オリーブパン」
メニュー「1」または「3」　1110kcal

強力粉	250 g
バター	10 g（ソフト食パンは15 g）
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
ハーブ（乾燥）	少々
水※	180 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）
＊オリーブ	20 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「パプリカ＆トマト ごはんフランスパン」
メニュー「6」　1011kcal

強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	100 g
砂糖	小2（6 g）
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	60 mL
トマトジュース（食塩無添加）	70 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）
＊アンチョビ	10 g
＊パプリカ（赤・黄）（5 mmの角切り）	各20 g
＊オレガノ	適量（3ふり）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）

「枝豆＆チーズ ごはんフランスパン」
メニュー「6」　1223kcal

強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	100 g
砂糖	小2（6 g）
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	140 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）
＊枝豆（むき実）（水分をしっかり拭き取り半分に割る）	40 g
＊チーズ	60 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「全粒粉ベーコン＆チーズ＆オリーブ」
メニュー「9」　1290kcal

強力粉	160 g
全粒粉	70 g
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	170 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）
＊ベーコン	40 g
＊チーズ	30 g
＊オリーブ	30 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「カレーライスパン」　メニュー「5」　1560kcal

強力粉	210 g
冷めたごはん（白米）	150 g
バター	20 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
カレー粉	5 g
プロセスチーズ（角切り）	30 g
ブラックペッパー	小さじ½
水※	130 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）
＊じゃがいも（角切りにし、かためにゆでる）	40 g
＊にんじん（角切りにし、かためにゆでる）	30 g
＊ベーコン	30 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）➡「粗混ぜ」にする（P.20）

アレンジ食パンメニュー

●エネルギー目安表示　1斤分

「黒豆＆栗入り抹茶ブリオッシュ」
メニュー「10」　1808kcal

強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	30 g
砂糖	大4（34 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小¾（3.8 g）
抹茶	大さじ1（6 g）
卵1個、卵黄1個、冷水（5 ℃）を混ぜ合わせたもの	150 g
ドライイースト	小¾（2.1 g）
後入れ用バター	40 g
＊黒豆の甘煮（汁気はよく拭き取る）	50 g
＊栗の甘露煮（汁気はよく拭き取る）	50 g

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「ブリオッシュ（リッチ配合）」
メニュー「10」　1801kcal

強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	40 g
砂糖	大4（34 g）
塩	小¾（3.8 g）
卵1個、卵黄2個、牛乳を混ぜ合わせたもの	150 g
ドライイースト	小¾（2.1 g）
後入れ用バター	50 g

「パネトーネ風」　メニュー「10」　2028kcal

強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	40 g
砂糖	大3（25.5 g）
塩	小¾（3.8 g）
ラム酒	大さじ1
卵1個、卵黄2個、プレーンヨーグルト（無糖）を混ぜ合わせたもの	150 g
ドライイースト	小1（2.8 g）
後入れ用バター	40 g
＊ドライフルーツ	100 g

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）

「さつまいもとごまのデニッシュ」
メニュー「11」　2268kcal

強力粉	230 g
薄力粉	50 g
バター	15 g
砂糖	大3（25.5 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
卵（溶く）	M寸½個（25 g）
冷水（5 ℃）	160 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）
後入れ用バター	110 g
＊さつまいも（1 cmの角切り）	50 g
＊黒ごま	大さじ1（10 g）

＊「後入れ用バター」を加えるときに入れる。（P.34）

シナモンロール

材料　1554kcal（1斤分）

A	強力粉	200 g
A	バター	15 g
A	砂糖	大3（25.5 g）
A	スキムミルク	大1（6 g）
A	塩	小¾（3.8 g）
A	卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A	冷水（5 ℃）	110 mL
	ドライイースト	小1¼（3.5 g）
	巻き込み用	
	ドライフルーツ（ラム酒づけ）	100 g
	牛乳	小さじ1（5 mL）
	シナモンシュガー	適量
	アイシング用	
B	粉砂糖	25 g
B	水	小さじ½

メニュー「12」でパン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「12」を表示させ、スタートを押す。

作業は15分以内で！

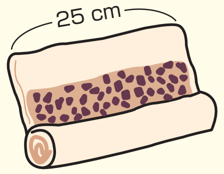
生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

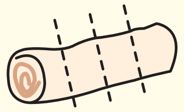
伸ばす

④生地を（縦）15 cm ×（横）25 cmに伸ばす。

成形する



⑤手前¾の部分に牛乳を塗り、シナモンシュガーを振り、ドライフルーツを散らす。
⑥手前からくるくると巻く。
⑦4等分の長さに切り、パンケースに入れる。



焼く（再度、スタートを押す）

アイシングをつくる

⑧Bをボウルに入れ、60 ℃の湯煎にかけながら混ぜてアイシングをつくる。

仕上げ

⑨焼き上がったら、パンケースから取り出し、上からアイシングをかける。

生地がべたついて伸ばしにくいときは…
手やめん棒に強力粉をつけると伸ばしやすくなります。

バラエティパンをつくるときは…
パン生地と具材を合わせた重さは、600 gまで！
※具材が多すぎると、膨らまなかったり、焼き不足になったりすることがあります
水分の多い具材は避けて！
（煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ましておく）
※パン生地の発酵に影響します
具材は事前に準備！
※作業時間は15分間です

アレンジ食パンメニュー

材料　1236kcal（1斤分）

A	強力粉	200 g
A	バター	15 g
A	砂糖	大2（17 g）
A	スキムミルク	大1（6 g）
A	塩	小¾（3.8 g）
A	抹茶	小さじ1（2 g）
A	卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A	冷水（5 ℃）	110 mL
	ドライイースト	小1¼（3.5 g）
	巻き込み用	
	黒豆の甘煮	120 g

抹茶黒豆ロール

メニュー「12」でパン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「12」を表示させ、スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

伸ばす

④生地をパンケースの幅より小さめになるよう細長く伸ばす。

具材を載せ、成形する

⑤汁気を切った黒豆をまんべんなく散らす。
⑥手前からくるくると巻く。
⑦パンケースに入れる。

焼く

（再度、スタート を押す）

抹茶の代わりにココアパウダーを。チョコチップとスライスアーモンドを巻き込めばお子様大好きチョコアーモンドロールに。

材料　1134kcal（具材分は除く）

A	強力粉	200 g
A	バター	35 g
A	砂糖	大2（17 g）
A	スキムミルク	大1（6 g）
A	塩	小¾（3.8 g）
A	卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A	冷水（5 ℃）	100 mL
	ドライイースト	小1¼（3.5 g）
	包み具材	12個（15 g/個）

お楽しみちぎりパン

メニュー「12」でパン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「12」を表示させ、スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。
●「取消」を押さない

成形する

④生地を12等分する。

具材を包む

⑤切り分けた生地にひとつひとつ具材を包み込む。
⑥パンケースに入れる。

焼く

（再度、スタート を押す）

具材はお好み次第
（水分は厳禁！）
カレー（煮詰めて水分を飛ばす）
ミートボール・ポテトサラダ
ウィンナー・ツナ（汁気を取る）
チーズ（サイコロ状に切る）
など

パナソニックと辻調グループは、日々の食事からうまれる喜びや家族で囲む食卓の楽しさを、たくさんの人びとに伝えていきたいと考えています。

tsuji 辻調グループ
1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ。
〒545-0053　大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com

●エネルギー目安表示　1斤分

「ドライフルーツパン」　メニュー「1」　1368kcal

強力粉	250 g
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	190 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）
＊ドライフルーツ（いちじく、杏）（4等分）	各40 g
＊ドライフルーツ（クランベリー）	20 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「ハードトースト」　メニュー「2」　焼き色「濃」　990kcal

強力粉	225 g
薄力粉	25 g
ショートニング	5 g
砂糖	小1（3 g）
スキムミルク	小2（4 g）
塩	小1（5 g）
水※	200 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

「全粒粉入りパン・ド・ミ」　メニュー「2」　990kcal

強力粉	200 g
全粒粉	50 g
バター	5 g
砂糖	大1（8.5 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

**「煮豆ミックス パン・ド・ミ」
メニュー「2」**　1308kcal

強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）
＊お好みの煮豆（煮汁はよく拭き取る）	100 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「チョコチップ＆マロン パン・ド・ミ」 メニュー「2」 1512kcal

強力粉	250 g
バター	15 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）
＊チョコチップ（ホワイトチョコレート）	45 g
＊栗の渋皮煮（甘露煮でもよい）	55 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「オリーブ＆マスタード フランス」 メニュー「7」 1044kcal

強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	小1（5 g）
粒マスタード	小さじ2
水※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）
＊オリーブ（黒・緑）	各40 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「ビアブロート」 メニュー「7」 1014kcal

強力粉	200 g
ライ麦粉	50 g
塩	小1（5 g）
黒糖（粉末）	大1（8.5 g）
＊クミンシード（なくてもよい）	小さじ1
ノンアルコールビール（5 ℃）※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。ボウルなどに入れて混ぜ、炭酸を軽く抜く。

＊最初からパンケースに入れる。

赤パプリカ・オリーブ入り

「イタリア風パン」 メニュー「7」 1170kcal

強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	小1（5 g）
エクストラバージンオリーブ油	大さじ2（24 g）
冷水（5 ℃）※	170 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

お好みで、5 mm角に刻んだ赤パプリカ（またはドライトマト）20 gとオリーブ20 g（またはドライバジル小さじ1）を入れてもよい

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）➡「粗混ぜ」にする（P.20）

●エネルギー目安表示　1斤分

パン・ド・カンパーニュ

材料 900kcal

ポーリッシュ種（発酵種）

	水（約25 ℃）	100 mL
	ドライイースト	小¼（0.7 g）
	強力粉	100 g
A	強力粉	100 g
A	全粒粉	50 g
A	塩	小1（5 g）
A	冷水（5 ℃）※	90 mL
	ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

ポーリッシュ種（発酵種）を使わないとき

強力粉	200 g
全粒粉	50 g
塩	小1（5 g）
冷水（5 ℃）※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

ポーリッシュ種（発酵種）をつくる

①ボウルに水とドライイーストを入れ、泡立て器でかき混ぜて溶かす。

②①に強力粉を加え、ゴムべらなどで、粉けがなくなるまで混ぜ合わせ、均一な状態にする。（ポーリッシュ種の出来上がり温度が約20～30 ℃になるようにする）

③ボウルごとラップまたはビニール袋で包み、室温で60分置いてから、冷蔵庫で8～18時間置いておく。

メニュー「7」で焼く

④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。

⑤イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「7」を表示させ、スタート を押す。

取り出す

⑥P.28　手順3の要領で取り出す。

> 少し手間がかかりますが、ポーリッシュ種を使うと本格的なパン・ド・カンパーニュになります。
> ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。
> 簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。メニュー「7」を表示させ、「スタート」を押してください。

ヴァイツェンミッシュブロート

材料 942kcal

ポーリッシュ種（発酵種）

＊パン・ド・カンパーニュと同じ

A	強力粉	75 g
A	ライ麦粉	75 g
A	塩	小1（5 g）
A	プレーンヨーグルト（無糖）	50 g
A	冷水（5 ℃）※	40 mL
	ドライイースト	小¾（2.1 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

ポーリッシュ種（発酵種）を使わないとき

強力粉	175 g
ライ麦粉	75 g
塩	小1（5 g）
プレーンヨーグルト（無糖）	50 g
冷水（5 ℃）※	130 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。

ポーリッシュ種（発酵種）をつくる

パン・ド・カンパーニュ①～③の手順でつくる

メニュー「8」で焼く

④パンケースにパン羽根をセットし、Aとポーリッシュ種を入れ、本体にセットする。

⑤イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「8」を表示させ、スタート を押す。

> ポーリッシュ種を使うときは、予約は使わないでください。
> 簡単につくりたいときは、ポーリッシュ種を使わないときの配合で！パン羽根をセットしたパンケースにドライイースト以外の材料を入れ、イースト容器にドライイーストを入れます。メニュー「8」を表示させ、「スタート」を押してください。

アレンジ食パンメニュー

「トマト＆チーズ フランス」
メニュー「7」　1026kcal

強力粉	225 g
薄力粉	25 g
塩	小1（5 g）
ドライバジル	小さじ1
水※	190 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）
＊モッツァレラチーズ（角切り）	75 g
＊ドライトマト（かために戻して4等分）	10 g（乾燥）

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「マロン＆ナッツ 全粒粉」　メニュー「9」　1494kcal

強力粉	125 g
全粒粉	125 g
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
水※	200 mL
ドライイースト	小1（2.8 g）
＊栗の渋皮煮、くるみ	各50 g

※室温25 ℃以上のときは、10 mL減らして使う。（5 ℃の冷水）

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

「くるみ・レーズン入りライ麦パン」
メニュー「8」　1296kcal

強力粉	150 g
ライ麦粉	100 g
バター	5 g
塩	小1（5 g）
はちみつ	25 g
プレーンヨーグルト（無糖）	85 g
冷水（5 ℃）	90 mL
ドライイースト	小¾（2.1 g）
＊レーズン	30 g
＊くるみ	20 g

＊「レーズン」機能を使う。（P.18）

「ブリオッシュ・サレ」
メニュー「10」　焼き色「濃」　1964kcal

強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	30 g
砂糖	大2（17 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小1（5 g）
卵1個、卵黄1個、冷水（5 ℃）を混ぜ合わせたもの	150 g
ドライイースト	小1（2.8 g）
後入れ用バター	40 g
＊ベーコン（炒める）	50 g
＊くるみ	20 g
＊チーズ	20 g
＊フライドオニオン	10 g

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

●エネルギー目安表示　1斤分

「オレンジチョコレートブリオッシュ」
メニュー「10」　1787kcal

強力粉	170 g
薄力粉	30 g
バター	30 g
砂糖	大3（25.5 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小¾（3.8 g）
オレンジの皮（すりおろす）	1個分（2 g）
卵1個、卵黄1個、オレンジの絞り汁（1個分）、冷水（5 ℃）を混ぜ合わせたもの	140 g
ドライイースト	小1（2.8 g）
後入れ用バター	40 g
＊オレンジピール（5 mm角に切る）	20 g
＊チョコチップ（冷凍しておく）	30 g

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）
➡「粗混ぜ」にする（P.20）

お好みでアイシングをする。
オレンジの絞り汁を小さじ1残しておき、ふるった粉砂糖25 gと混ぜ合わせ、焼き上がったブリオッシュが温かいうちにハケで塗る。

「米粉入りブリオッシュ」　メニュー「10」　1527kcal

強力粉	150 g
米粉（製菓製パン用）	50 g
バター	30 g
砂糖	大3（25.5 g）
スキムミルク	大1（6 g）
塩	小¾（3.8 g）
卵1個、卵黄1個、冷水（5 ℃）を混ぜ合わせたもの	150 g
ドライイースト	小¾（2.1 g）
後入れ用バター	40 g

浅田先生からのアドバイス
モチモチとした食感が特徴の米粉でつくる食パンは、和食材との相性が抜群！
オリジナルの具材でいろいろなアレンジを楽しんでください。

「ゆず米粉パン」
メニュー「13」　1206kcal

米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300 g
＊ゆずジャム（ゆず茶用）	30 g
水※	190 mL
ドライイースト	小1½（4.2 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

＊最初からパンケースに入れる。

「ジャコわかめ米粉パン」
メニュー「13」　1194kcal

米粉パン用ミックス粉（グルテン入り）	300 g
＊ちりめんじゃこ（からいりする）	20 g
＊乾燥カットわかめ（水で戻して絞る）	4 g（乾燥量）
水※	200 mL
ドライイースト	小1½（4.2 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

＊「レーズン」機能を使う。➡ 手で入れる（P.19）

パン生地をつくる

所要時間：約1時間

生地をつくって、いろいろなパンをつくることができます。(P.50)

準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

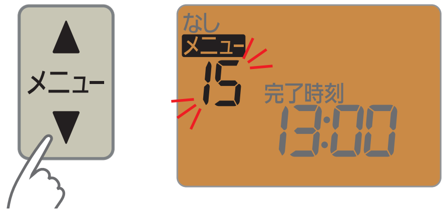
材料

「パン生地」

強力粉	280 g
バター	50 g
砂糖	大3 (25.5 g)
スキムミルク	大2 (12 g)
塩	小1 (5 g)
卵	M寸½個 (25 g)
水※	150 mL
ドライイースト	小1 (2.8 g)

※室温 25 ℃以上の時は、約 5 ℃の冷水を使う。

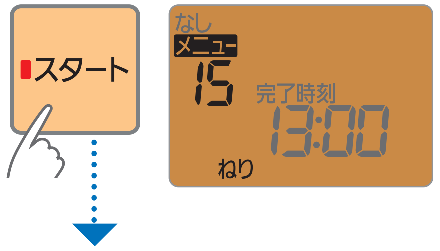
1 メニュー「15」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡

(P.18)
(P.20)

2 スタートする

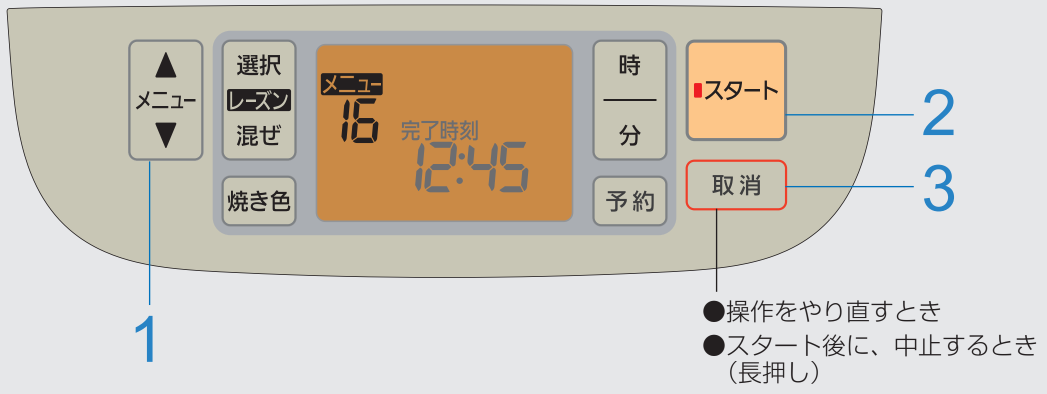


3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

※そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
※生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。(P.94)

ピザ生地をつくる

所要時間：約45分



準備 (P.16)
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

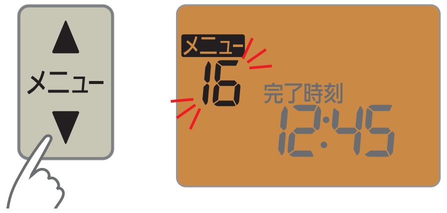
材料

「ピザ生地」

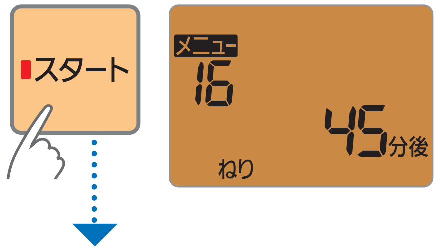
強力粉	280 g
バター	15 g
砂糖	大1 (8.5 g)
スキムミルク	大1 (6 g)
塩	小1 (5 g)
水※	180 mL
ドライイースト	小1 (2.8 g)

※室温 25 ℃以上の時は、約 5 ℃の冷水を使う。

1 メニュー「16」を表示させる



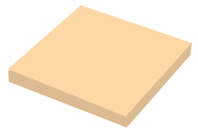
2 スタートする



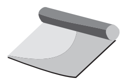
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

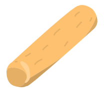
※そのまま放置すると、さらに発酵が進みます。
※生地の配合を変えると発酵が遅くなることがあります。(P.94)

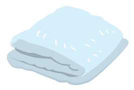
生地からパンをつくるときに使う道具

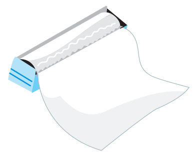

●こね板

●デジタルはかり（1 g単位）


●スケッパー

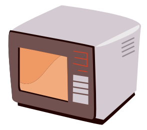

●めん棒


●ふきん（水でぬらしてかたく絞る）


●クッキングシート

●霧吹き

●はけ


●オーブン

調理によって使う道具
●調理はさみ
●型抜き
●ラップ
●温度計　など

材料（12個分）135kcal（1個分）

パン生地（P.48, 56）	1回分
ドリール（溶き卵）	M寸½個（25 g）

バターロール

成形する

①

①生地をスケッパーで約45 gずつ分割（12等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて約15分休ませる。

②

②円すい形にし、ふきんをかけて10～15分休ませる。

③手で軽く押さえてから、めん棒で薄く伸ばす。

③

④生地の端を手前に引っ張りながら、しっかり巻く。
（巻き方が緩いと、発酵中に横に広がりやすくなります）

発酵させる

④

⑤巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。

⑥30～35 ℃で40～60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑥

⑦予熱した170～200 ℃のオーブンで約15分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

材料（12個分）

●ドライイースト使用

パン生地		201kcal（1個分）
※1	強力粉	225 g
	薄力粉	55 g
	バター	15 g
	砂糖	大3（25.5 g）
	スキムミルク	大1（6 g）
	塩	小1（5 g）
	溶き卵	M寸½個（25 g）
	水	140 mL
	ドライイースト	小1（2.8 g）
折り込み用バター（1 cm厚に切る）		140 g
ドリール（溶き卵）		M寸½個（25 g）

※1 P.48の手順でつくる。

●天然酵母使用

パン生地		204kcal（1個分）
※2	強力粉	230 g
	薄力粉	50 g
	バター	15 g
	砂糖	大3（25.5 g）
	スキムミルク	大1（6 g）
	塩	小1（5 g）
	溶き卵	M寸½個（25 g）
	水	120 mL
	生種	大2（25 g）
折り込み用バター（1 cm厚に切る）		140 g
ドリール（溶き卵）		M寸½個（25 g）

※2 P.56の手順でつくる。

クロワッサン

バターを折り込む

①

①生地をボウルに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30～60分冷やす。
（室温が高いときは、長めに）

②

②折り込み用バターに小麦粉をまぶし、並べてラップに包み、20×20 cmに伸ばし、冷蔵庫で15～30分冷やす。

③

③生地をめん棒でたたくように押さえ、30×30 cmに伸ばす。

④

④生地に②を載せて包み、ラップで包んで冷蔵庫で10～20分休ませる。

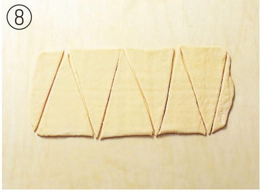
⑤

⑤めん棒でたたくように押さえ、少し薄くなったら平らに伸ばす。

⑥三つ折りにしてラップで包み、冷蔵庫で10～20分休ませる。

⑦⑤と⑥をさらに2回繰り返し、30～60分冷やす。

成形する


⑧

⑧生地を2等分し、それぞれ18×40 cmに伸ばし、二等辺三角形に6等分する。

⑨

⑨端を引っ張りながら巻く。

⑩巻き終わりを下にして並べる。

発酵させる

⑪霧吹きをしてラップをかけ、室温で40～60分（約2倍の大きさになるまで）発酵させたあと、ドリールを塗る。

焼く

⑪

⑫予熱した200～220 ℃のオーブンで約10分焼く。残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

ドーナツ
①生地を約35 gずつ分割し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。
②円形に薄く伸ばし、ドーナツ型で抜く。
③30～35 ℃で20～30分（約2倍の大きさになるまで）発酵させる。
④約170 ℃の油で揚げ、仕上げにシナモン入りのグラニュー糖をまぶす。

いろいろなパン　パン生地で

材料（10個分）　137kcal（1個分）

パン生地		
A	強力粉	250 g
A	全粒粉	30 g
A	バター	15 g
A	砂糖	大2（17 g）
A	塩	小1（5 g）
	プレーンヨーグルト	150 g
	牛乳	70 mL
	ドライイースト	小1（2.8 g）
	ドリール（溶き卵）	M寸½個（25 g）

ヨーグルトパン

パン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにA ➡ プレーンヨーグルト ➡ 牛乳の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.48）の手順で生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を約50 gずつ分割（10等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

④並べて切り目を入れ、霧吹きする。

④

発酵させる

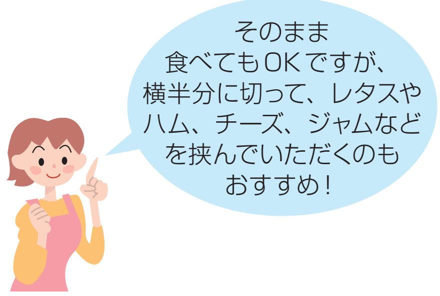
⑤30～35 ℃で40～60分（約2倍になるまで）発酵させる。

焼く

⑥ドリールを塗り、予熱した180～200 ℃のオーブンで約15分焼く。

材料（8個分）　151kcal（1個分）

パン生地		
A	強力粉	280 g
A	砂糖	大3（25.5 g）
A	塩	小1（5 g）
	サラダ油	小さじ2
	水	180 mL
	ドライイースト	小1（2.8 g）



ベーグル

パン生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにA ➡ サラダ油 ➡ 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「パン生地をつくる」（P.48）の手順で生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を約60 gずつ分割（8等分）し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

④生地の中央に指を入れて回しながら穴を大きくし、ドーナツ状にする。

発酵させる

⑤打ち粉をしたクッキングシートの上に並べ30～35 ℃で約40分（約2倍になるまで）発酵させる。

ゆでる

⑥熱湯で両面30秒ずつゆで、水けを切る。

⑥

焼く

⑦クッキングシートを敷いた天板に並べ、予熱した170～190 ℃のオーブンで約15～20分焼く。

⑦

ピザ生地で

材料（直径25 cm 2枚分）
1120kcal（1枚分）

	ピザ生地（P.49）	1回分
	ピザソース	大さじ4
	ピザ用チーズ	200 g
トッピング（例）		
	たまねぎ（薄切り）	小1個
	サラミ（薄切り）	10枚
	ベーコン	2枚
	マッシュルーム（薄切り）	6個
	ピーマン（薄切り）	2個

ピザ

成形する

①生地をスケッパーで2等分し、きれいな面を出して丸める。
（薄めのピザ生地の場合は3等分）

②ふきんをかけて10～20分休ませる。

③クッキングシートに載せ、直径25 cmに伸ばす。

④フォークで穴を開ける。

②

③

具材を載せる

⑤ピザソースを塗り、トッピングを並べ、ピザ用チーズを載せる。

焼く

⑥予熱した180～200 ℃のオーブンで約15分焼く。
残りの生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫へ。

材料（直径25 cm 2枚分）
592kcal（1枚分）

ピザ生地		
A	強力粉	280 g
A	砂糖	大1（8.5 g）
A	塩	小1（5 g）
	オリーブ油	大さじ1
	水	180 mL
	ドライイースト	小1（2.8 g）
B	ローズマリー	適量
B	クリスタルソルト（または塩）	適量

フォカッチャ

ピザ生地をつくる

①パンケースにA ➡ オリーブ油 ➡ 水の順に入れ、イースト容器にドライイーストを入れる。

②「ピザ生地をつくる」（P.49）の手順で生地をつくる。

成形する

③取り出した生地を2等分し、きれいな面を出して丸め、ふきんをかけて10分休ませる。

発酵させる

④生地をクッキングシートの上に載せて、直径25 cmの円形に伸ばす。

⑤30～35 ℃で40～60分発酵させる。

焼く

⑥生地の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油（分量外）を塗る。

⑦Bを振りかけて、
予熱した180～200 ℃のオーブンで約15分焼く。

天然酵母食パンを焼いてみよう

所要時間：約７時間

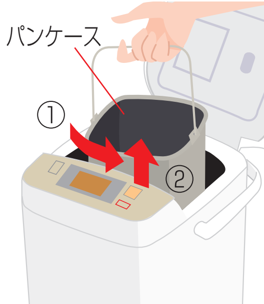
生種をつくる	材料を入れる	セットする	取り出す

1 ベーカリーで 生種をつくる

(P.57)

●生種をつくるのに、24時間かかります。

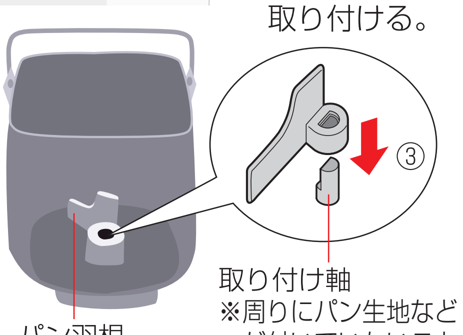
2 パンケースを取り出して パン羽根をセット



①パンケースを矢印方向にひねる。

②上に取り出す。

③パン羽根をしっかり押し込み取り付ける。



取り付け軸
※周りにパン生地などが付いていないこと

パン羽根
※軽く触れると先端で3cmほど動きます

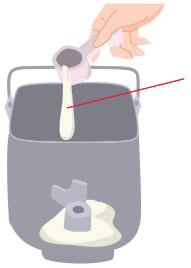
「天然酵母食パン」 1212kcal（1斤分）

強力粉	300 g
砂糖	大2（17 g）
塩	小1（5 g）
水※	180 mL
生種	大2（25 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を使う。

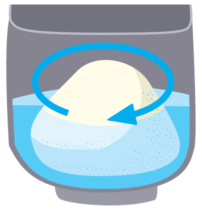
●室温が30 ℃以上になると出来栄えが悪くなります。

3 パンケースに 生種を入れる



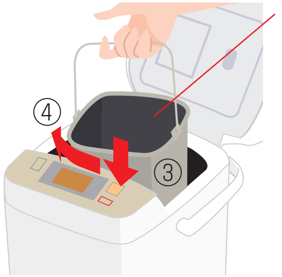
つくった生種を入れる。
※生種は、かき混ぜてからはかる。

4 パンケースに 強力粉や水などを入れる



①強力粉などを中央を高くして入れる。

②水を、周囲に回しながら入れる。



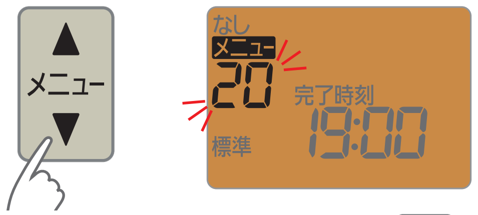
③パンケースを戻す。

④矢印方向へ回して固定する。

⑤ふたを閉める。

※パンケースの取っ手は、途中で止まるようになっています。
（パンケースを取り出しやすくするため）
真下まで下ろす必要はありません。

5 メニュー「20」を表示させる

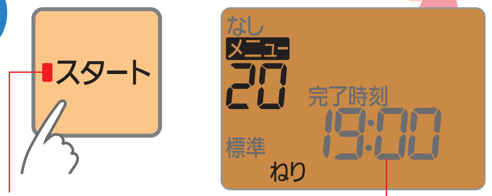


■レーズンなどの具材を入れるとき ➡ 選択 レーズン 混ぜ (P.18) (P.20)

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 (P.21)

■出来上がり時刻を予約するとき ➡ 予約 (P.22)

6 スタートする



点滅→点灯

●出来上がり時刻の目安。

7 焼き上がったら（ピッピッ音） 電源を切る

①「取消」を押し

②電源プラグを抜く。

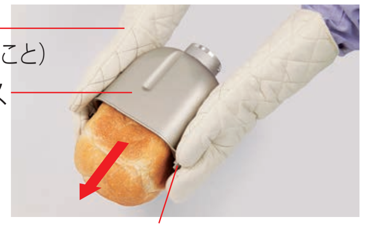
8 ふきんなどを敷いた台の上にパンケースを取り出し、冷ます（2分程度）

※パンケースの置き場所に注意する。
（パンケースが熱くなっています）

※時間がたつとパンがしぼんで腰折れします。

9 パンを取り出し、粗熱をとる

※ミトンが熱くなったら、ふきんの上に戻しながら行う。

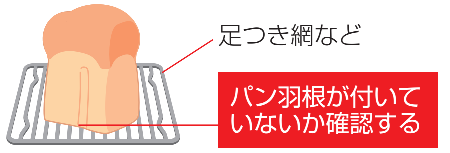


取っ手根元を持ち、強く数回振る

※ナイフ、フォーク、はしは使わない。
（フッ素樹脂を傷めます）

※底部分には触らない。
（羽根部分が回転してパン内部をつぶすおそれがあります）

●取り出したあと、パンケース内にパン羽根があるか確認してください。ないときは、パンの中（底部分）に入っているため、取り出してください。



（そのままパンを切ると、パン羽根に傷が付きます）

天然酵母(てんねんこうぼ)パン生地をつくる

所要時間：約４時間

生地をつくって、いろいろな天然酵母パンをつくることができます。(P.50)

準備 (P.54)
①生種をつくる（P.57）
②パンケースに、パン羽根をセットし、
③先に生種を入れ、そのあと小麦粉や水などを入れる。
④パンケースを本体にセットする。

材料

生種はかき混ぜてからはかる！

「天然酵母パン生地」

強力粉	300 g
バター	10 g
砂糖	大2（17 g）
塩	小1（5 g）
水※	160 mL
生種	大2（25 g）

※室温25 ℃以上の時は、約5 ℃の冷水を使う。

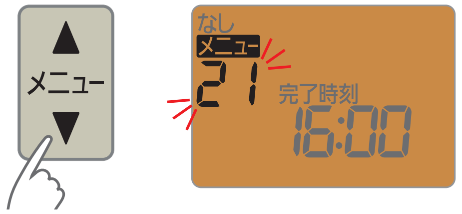
■パン生地がべたつくときは
（ドライイーストでつくった生地より、べたつきやすくなっています）

➡取り出した生地をボウルに入れ、ラップをして冷蔵庫で30～60分休ませる。

➡打ち粉をする。
（強力粉をこね板・めん棒・生地に振る）

●べたつくときは、数回打ち粉をする。

1 メニュー「21」を表示させる



■レーズンなどの具材を入れるとき ➡

（P.18）
（P.20）

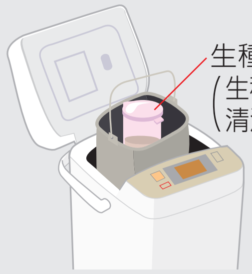
2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

生種(なまだね)をつくる

所要時間：約24時間

天然酵母パンに使う生種をつくります。



準備
①生種容器に水を入れ、
②「ホシノ天然酵母パン種」（元種）を入れて、充分かき混ぜる。
③生種容器のふたをする。
④パンケースに生種容器を入れる。（羽根は付けない）
⑤パンケースを本体にセットする。

材料

１週間以内に使い切る！

「生種」

●パンづくり（4～5回分）

ホシノ天然酵母パン種	大5（50 g）
水（約30 ℃）	100 mL

●パンづくり（約3回分）

ホシノ天然酵母パン種	大3（30 g）
水（約30 ℃）	60 mL

●水温が高すぎたり低すぎたりすると、生種がうまくできないことがあります。

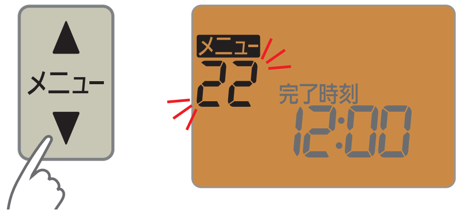
■生種はなま物です！

➡必ず冷蔵庫に入れ、１週間以内に使い切る。
（冷凍や常温では発酵力がなくなります）

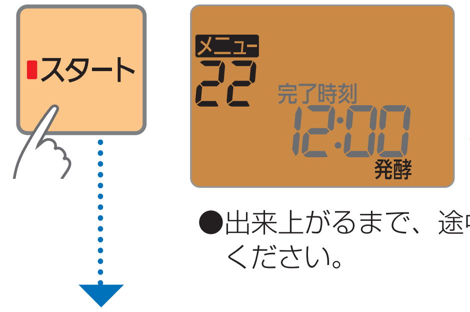
➡新しい生種と古い生種を混ぜない。

●うまくできたときは、酒粕のようなアルコール臭と、少し酸っぱいにおいがします。
（室温が30 ℃以上になると、うまくできないことがあります）

1 メニュー「22」を表示させる



2 スタートする



●出来上がるまで、途中で取り出さないでください。

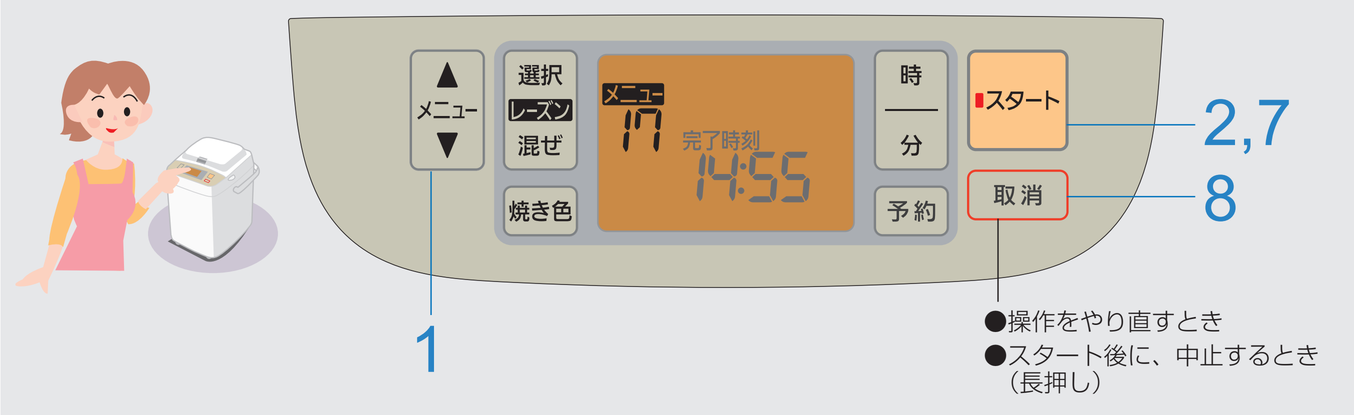
3 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して 生種容器をすぐ取り出し、冷蔵庫で保存する

●放置すると発酵が弱まり、パンが膨らみません。

メニューを間違えると、生種容器が溶けることがあります。

ハーフ食パンをつくる

所要時間：約2時間55分



●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 （P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「ハーフ食パン」	672kcal（½斤分）
強力粉	150 g
バター	10 g
砂糖	大1（8.5 g）
塩	小½（2.5 g）
スキムミルク	大½（3 g）
水※	100 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を5 mL減らして使う。

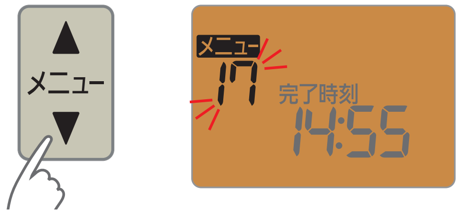
● ½斤量が最大量です。

■食パンミックス、ソフト食パンミックス（P.14）でもできます。
（袋に記載されている½量でつくってください）
※少し焼き色が付きます。
※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください。
※使い残したドライイーストは、発酵力が弱まるため、袋の切り口を折り曲げてテープなどで密封し、冷蔵庫で保存してください。（早めに使い切る）
※使い残したミックス粉は、吸湿、虫害などを防ぐため、必ず袋口を輪ゴムなどで閉めてください。（早めに使い切る）

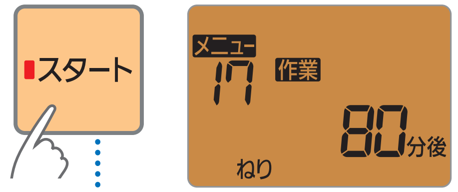
■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順3〜6で1時間経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 メニュー「17」を表示させる



2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて パン生地を取り出す

作業（3〜6）は1時間以内に！

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

●「取消」を押さない

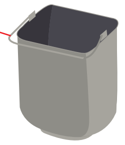
4 パン生地を成形する

①スケッパーまたは包丁で2つに分割する
②切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める（閉じ目はしっかりと閉じる）
③閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる

●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉（強力粉）を少量手につけて成形してください。

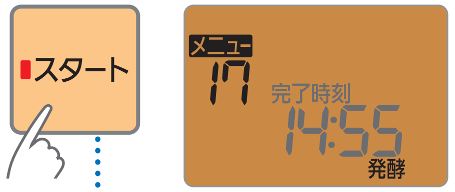
5 パンケースを本体にセットする

（取っ手は水平に倒しておく）
※パンケースに水は入れない



6 パンケースの上に スチームケースをセットする

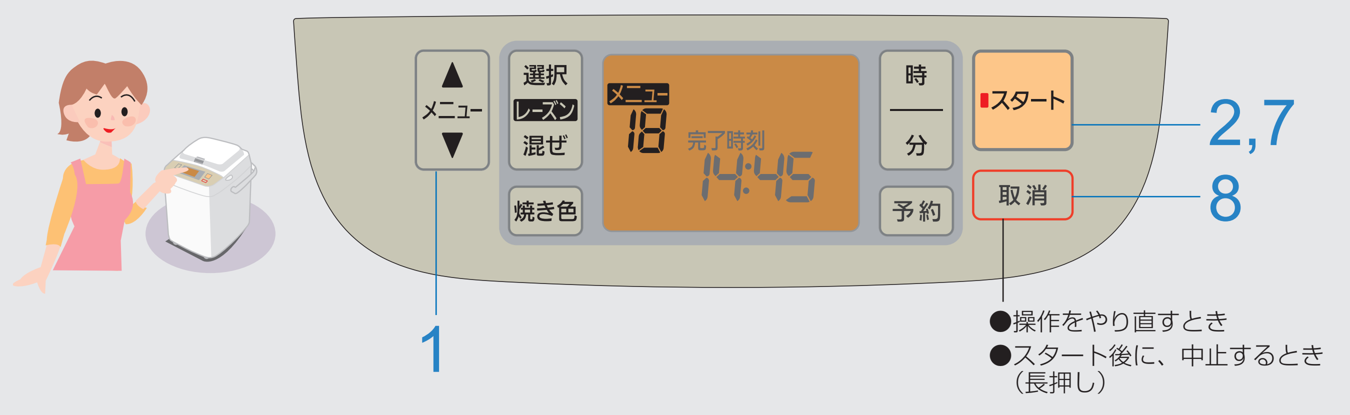
7 ふたを閉めて 再度、スタートする



8 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して スチームケースを出し、パンを取り出す

白パンをつくる

所要時間：約2時間45分



準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
(P.16) ②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

「白パン」（½斤相当）	726kcal（½斤分）
強力粉	150 g
バター	10 g
砂糖	小1（3 g）
塩	小½（2.5 g）
水あめ	15 g
牛乳	60 mL
水※	50 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を5 mL減らして使う。

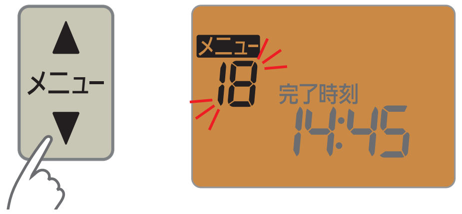
●糖分や乳製品の多い配合にすると、焼き色が少し濃くなります。
●½斤量が最大量です。

■食パンミックス、ソフト食パンミックス（P.14）でもできます。
（袋に記載されている½量でつくってください）
※少し焼き色が付きます。
※生地がやわらかいため、打ち粉をしてください。
※使い残したドライイーストは、発酵力が弱まるため、袋の切り口を折り曲げてテープなどで密封し、冷蔵庫で保存してください。（早めに使い切る）
※使い残したミックス粉は、吸湿、虫害などを防ぐため、必ず袋口を輪ゴムなどで閉めてください。（早めに使い切る）

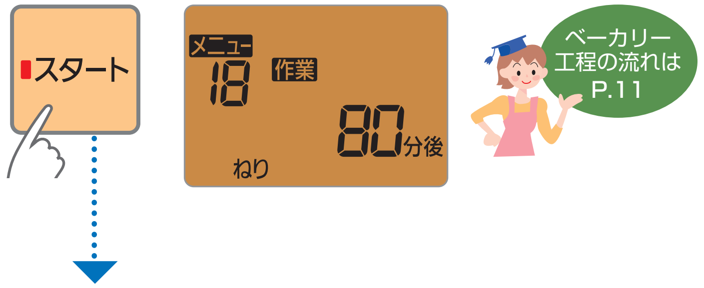
■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（１回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順３～６で１時間経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 メニュー「18」を表示させる



2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて パン生地を取り出す

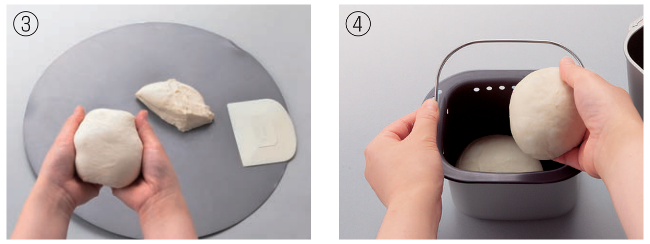
作業（3～6）は１時間以内に！

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

●「取消」を押さない

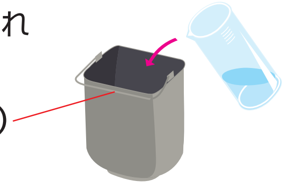
4 パン生地を成形する

①パン生地を手で押さえてガスを抜く（やさしく押す）
②スケッパーまたは包丁で２つに分割する
③切り口を中に入れ、表面がピンと張るように生地を丸める（閉じ目はしっかりと閉じる）
④閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる



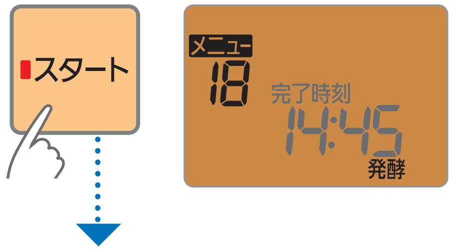
5 パンケースに水を60 mL入れ 本体にセットする

（取っ手は水平に倒しておく）



6 パンケースの上に スチームケースをセットする

7 ふたを閉めて 再度、スタートする



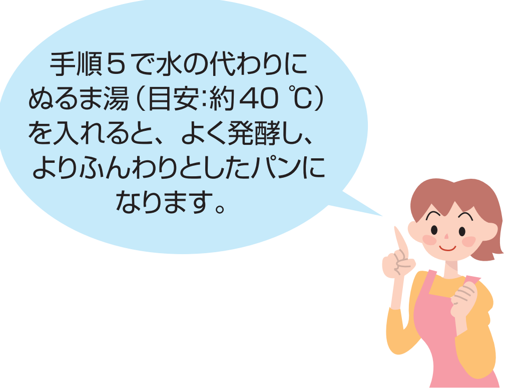
8 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して スチームケースを出し、パンを取り出す

※すぐに取り出さないと、余熱で焼き色が濃くなります

●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉（強力粉）を少量手につけて成形してください。

●手順５でパンケースに入れる水について
•水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
•パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯（目安：約40 ℃）をお使いください。
•水を入れ忘れると、焼き色が濃くなり白パンにはなりません。

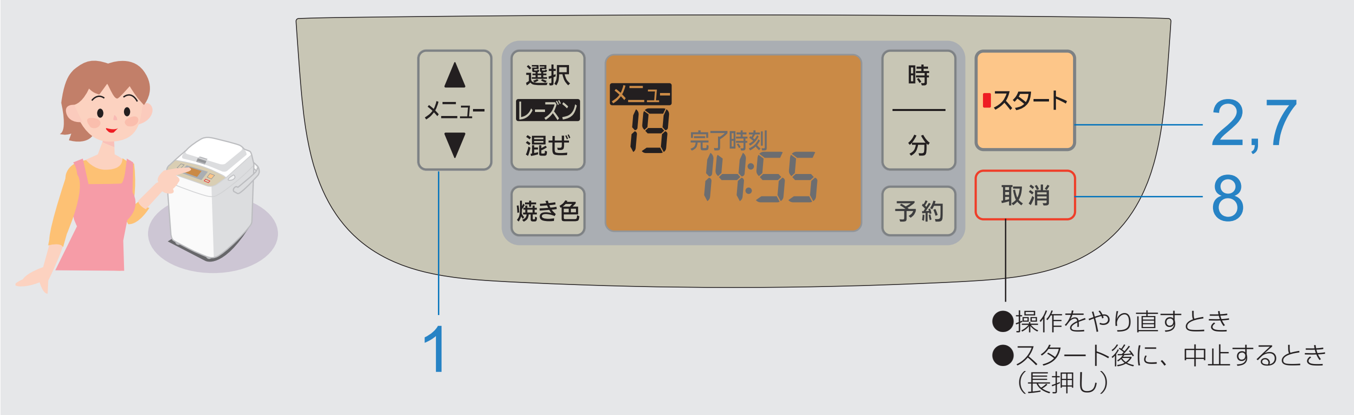
●電圧や室温の影響により、焼き色が濃くなることがあります。手順５で入れる水の量を90 mLに増やすと焼き色の濃さが和らぎます。
※90 mL以上は入れないでください



■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

あんパンをつくる

所要時間：約2時間55分



準備（P.16）
①パンケースに、パン羽根をセットする。
②（ドライイースト以外の）小麦粉・水などをパンケースに入れる。
③パンケースを本体にセットし、イースト容器にドライイーストを入れる。

材料

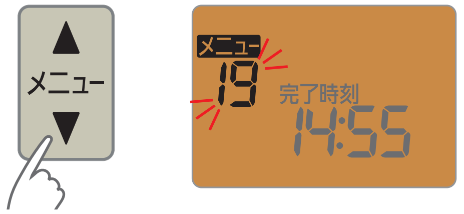
「あんパン」	972kcal（1個分）
強力粉	135 g
薄力粉	15 g
バター	10 g
砂糖	大1（8.5 g）
塩	小½（2.5 g）
卵（溶く）	M寸½個（25 g）
牛乳（5 ℃）	45 mL
水※	45 mL
ドライイースト	小½（1.4 g）
あん（約20 ℃にする）	100 g

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を5 mL減らして使う。

■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（１回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順３～６で１時間経過したときは
作業が終わっていなくてもブザーが鳴り、自動的に再スタートします。

1 メニュー「19」を表示させる



2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて パン生地を取り出す

作業（3～6）は１時間以内に！

※パンケースは洗ってパン羽根を外す

●「取消」を押さない

4 パン生地を成形する

①パン生地を細長く（約8 cm × 30 cm）伸ばす
（生地の横幅をスチームケースの幅より小さくする）

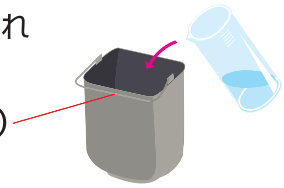
②生地の上にあんをまんべんなくのせる
（縁からはみ出さないように周囲を１ cm程度残す）

③手前から空気を入れないように巻き、閉じ目をしっかり閉じる

④閉じ目が下になるようにスチームケースに入れる

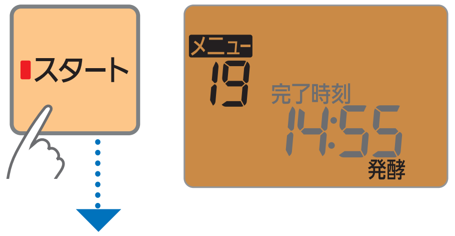
5 パンケースに水を30 mL入れ 本体にセットする

（取っ手は水平に倒しておく）



6 パンケースの上に スチームケースをセットする

7 ふたを閉めて 再度、スタートする



8 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して スチームケースを出し、パンを取り出す

●生地がべたついて扱いにくいときは、打ち粉（強力粉）を少量手につけて成形してください。

●手順５でパンケースに入れる水について
- 水の量は正確にはかってください。水の量が少ないと焼き色が濃くなり、多いと火が通りにくくなります。
- パンが発酵しにくくなるため、冷水は使わないでください。冬場など水温が低いときはぬるま湯（目安：約40 ℃）をお使いください。

●あんの量が多くなると、膨らみは悪くなります。（最大量 150 gまで）
また、あんの温度は必ず20 ℃前後にしてください。（パンの発酵に影響します。）

●生地とあんの間に空洞ができますが、パン生地が膨らむためにできるものです。

あんの代わりに具材をアレンジするときは…
パン生地と具材を合わせた重さは450 gまで

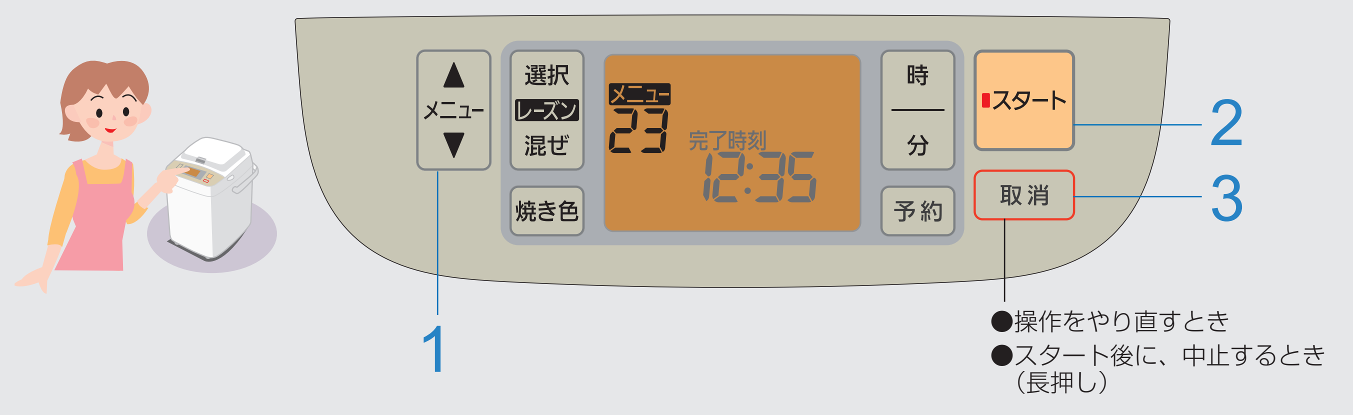
クリームやジャムのようなやわらかい具材は80 g以下にする
※具材が多すぎると、生地から具材が飛び出す、膨らまない、焼き不足になることがあります

具材は水分の多いものや液体状のものは避ける
（煮詰めるなどして水分を飛ばし、常温になるまで冷ます）

■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

蒸しパンをつくる

所要時間：約35分



準備　①生地をつくり、スチームケースに入れる。
②羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40 ℃）を100 mL入れ、本体にセットする。（取っ手は水平に倒しておく）
③パンケースの上にスチームケースをセットする。

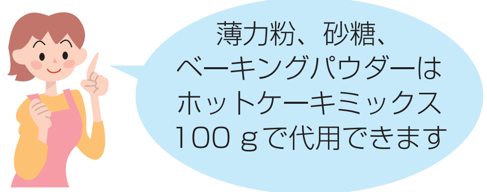
材料

「蒸しパン」	583kcal
卵（溶く）	M寸½個（25 g）
砂糖	25 g
牛乳	75 mL
サラダ油	大さじ1（12 g）
A 薄力粉	75 g
A ベーキングパウダー	小さじ1（3 g）

●必ず上記分量をお守りください。

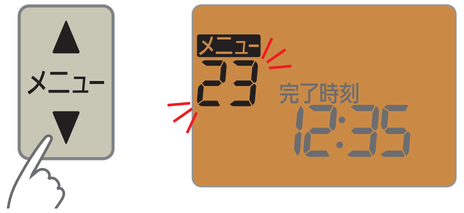
蒸しパン生地のつくりかた

①ボウルなどに卵、砂糖、牛乳、サラダ油を入れ、よくかき混ぜる。
②合わせてふるったAを加え、なめらかになるまでかき混ぜる。
※スチームケースの中で生地をかき混ぜることもできます。（蒸しパンのみ）必ずゴムべらなどやわらかいもので混ぜてください。
（かたいもので混ぜると、スチームケースのフッ素樹脂が傷付きます）



●パンケースに入れるぬるま湯の量は正確にはかる。多すぎたり少なすぎたりすると出来栄えに影響します。
●ぬるま湯を入れ忘れると、焼き色が濃くなったり膨らみが悪くなったりします。
●本体やスチームケースにふきんをかけて使わないでください。

1 メニュー「23」を表示させる



2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して

スチームケースを出し、約10分そのまま置く（パンを取り出しやすくするため）

●蒸し足りないときは、「追い蒸し」をする。（P.65）

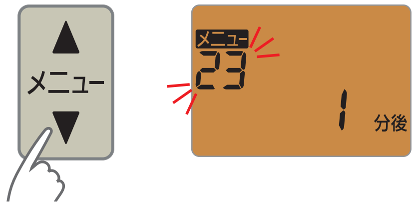
4 パンを取り出す

■本体が冷めてからパンケースをお手入れする
※そのままにしておくと水あかが残ります

蒸し足りないときは「追い蒸し」

具材などを追加して蒸し足りないとき（竹串を刺して生地が付くとき）は蒸し上がり後、2回まで追い蒸しができます。
※「追い蒸し」を受け付けるのは蒸し上がり後、約15分です。庫内温度が低くなると受け付けません。
※10分以上追い蒸しをするときは、追い蒸し開始前にパンケースにぬるま湯を30～50 mL追加してください。

① メニュー「23」を表示させる

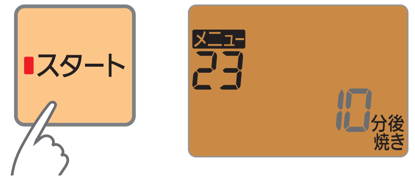


② 蒸す時間を設定する

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い蒸しを取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い蒸し」ができます。
※手順3（P.64）で「取消」を押していないときは
① 分 **を押し、蒸す時間を設定する**
② スタート **を押し、スタートする**

●エネルギー目安表示　1個分

「抹茶蒸しパン」	616kcal
A 卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A 砂糖	25 g
A 牛乳	75 mL
A サラダ油	大さじ1（12 g）
B 薄力粉	75 g
B ベーキングパウダー	小さじ1（3 g）
B 抹茶	小さじ½
甘納豆	適量

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。
蒸す前に甘納豆を散らす。

「黒糖蒸しパン」	587kcal
A 卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A 黒砂糖（細かくつぶす）	20 g
A 牛乳	60 mL
A サラダ油	大さじ1（12 g）
B 薄力粉	80 g
B ベーキングパウダー	小さじ1⅔（5 g）

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。

「ヨーグルト蒸しパン」	604kcal
A 卵（溶く）	M寸1個（50 g）
A ヨーグルト	70 g
A サラダ油	大さじ1（12 g）
ホットケーキミックス	100 g

「ココア蒸しパン」	640kcal
A 卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A 牛乳	75 mL
A サラダ油	大さじ1（12 g）
B ホットケーキミックス	100 g
B ココア	小さじ2（4 g）
B チョコチップ	10 g
スライスアーモンド	適量

Aを混ぜ、Bを加えて混ぜる。
蒸す前にスライスアーモンドを散らす。

アレンジメニュー（スチームケースを使って）

●エネルギー目安表示　１個分

「豆乳蒸しパン」

メニュー「23」　558kcal

A	卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A	砂糖	25 g
A	豆乳（成分無調整）	75 mL
A	サラダ油	大さじ１（12 g）
B	薄力粉	75 g
B	ベーキングパウダー	小さじ１（3 g）

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。

「コーン＆チーズ 豆乳蒸しパン」

メニュー「23」　675kcal

A	卵（溶く）	M寸½個（25 g）
A	三温糖	25 g
A	豆乳（成分無調整）	75 mL
A	サラダ油	大さじ１（12 g）
A	粉チーズ	6 g
B	薄力粉	75 g
B	ベーキングパウダー	小さじ１（3 g）
C	とうもろこし（粒）	20 g
C	チーズ	20 g
C	アスパラガス（5 mmの長さに切る）	20 g

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。
Cを加えて混ぜる。

「マーラーカオ風豆乳蒸しパン」

メニュー「23」　613kcal

A	卵（溶く）	M寸１個（50 g）
A	三温糖	30 g
A	豆乳（成分無調整）	50 mL
A	サラダ油	大さじ１（12 g）
A	しょうゆ（濃口）	小さじ１（6 g）
B	薄力粉	75 g
B	ベーキングパウダー	小さじ１（3 g）
	黒ごま（飾り用）	適量

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。
蒸す前に黒ごまを散らす。

「 黒ごま豆乳蒸しパン」

メニュー「23」　660kcal

A	砂糖	25 g
A	豆乳（成分無調整）	100 mL
A	サラダ油	大さじ１（12 g）
A	黒ごまペースト	5 g
B	薄力粉	75 g
B	ベーキングパウダー	小さじ１（3 g）
	栗の甘露煮（半分に切る）	40 g

Aを混ぜ、合わせてふるったBを加えて混ぜる。
栗の甘露煮をトッピングする。

材料（１個分）　566kcal

カラメルソース	
砂糖	40 g
水	大さじ1½
熱湯	大さじ１
プリン生地	
かぼちゃ（種と皮を取り除く）	50 g
卵	M寸1½個（75 g）
砂糖	20 g
牛乳	70 mL
生クリーム	30 mL
飾り用	
生クリーム	適量

かぼちゃプリン

かぼちゃを準備する

①電子レンジで竹串が通るくらいまでやわらかく加熱する。
②熱いうちに裏ごしする。

カラメルソースをつくる

③鍋に砂糖と水を入れ、中火で加熱する。
色が茶色に変わったら熱湯を入れる。
（熱湯の取り扱いに注意）
④熱いうちにスチームケースに③を入れる。

プリン生地をつくる

⑤ボウルに卵と砂糖を入れて溶きほぐす。
温めた牛乳と生クリーム（約40 ℃）を加える。
⑥⑤に②のかぼちゃを入れて混ぜ、裏ごしする。

スチームケースをセットする

⑦スチームケースに⑥を入れる。
⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40 ℃）を100 mL入れ、本体にセットする。
⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑩メニュー「23」を表示させ、スタート を押す。

盛りつける

⑪蒸し上がったらスチームケースをひっくり返しながら皿に取り出し、盛りつける。

材料（１個分）　691kcal

A	強力粉	140 g
A	バター	10 g
A	はちみつ	20 g
A	塩	小½（2.5 g）
A	スキムミルク	小１（2 g）
A	卵黄	M寸½個（10 g）
A	レモンの皮（すりおろす）	½個分
A	水※	85 mL
	ドライイースト	小½（1.4 g）

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を5 mL減らして使う。

ハニーブレッド

メニュー「18」で生地をつくる

①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「18」を表示させ、スタート を押す。

生地を取り出す

③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。（パンケースは洗う）
●「取消」を押さない

パン生地を成形する

④白パンをつくる要領（P.61　手順4）　※打ち粉を使う

スチームケースをセットして焼く

⑤パンケースに水を20 mL入れ、本体にセットする。
⑥パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑦再度、スタート を押す。

浅田先生からのアドバイス
ふわふわの食感で、はちみつとレモンの香りがほんのり漂うハニーブレッド。そのまま食べてもおいしくいただけます。

材料（1個分） 654kcal

A	強力粉	140 g
	バター	5 g
	砂糖	大½（4.3 g）
	塩	小¾（3.8 g）
	じゃがいも（正味）※1	60 g
	ブラックペッパー（粗びき）	小さじ½（1 g）
	水 ※2	85 mL
	ドライイースト	小½（1.4 g）
	パルメザンチーズ（粉）	小さじ2½（5 g）

※1 電子レンジでやわらかくなるまで加熱し皮をむき、冷ましたものを1 cm角に切る
※2 室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を5 mL減らして使う。

じゃがいもパン

メニュー「19」で生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「19」を表示させ、スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。（パンケースは洗う）
●「取消」を押さない

パン生地を成形する
④白パンをつくる要領（P.61 手順4）
※打ち粉を使う
⑤パルメザンチーズをスチームケースに入れたパン生地の上から振りかける。

スチームケースをセットして焼く
⑥パンケースに水を30 mL入れ、本体にセットする。
⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑧再度、スタート を押す。

材料（1個分） 838kcal

A	強力粉	120 g
	薄力粉	15 g
	バター	10 g
	砂糖	大1½（13 g）
	塩	小½（2.5 g）
	加糖練乳	13 g
	卵	M寸½個（25 g）
	水※	60 mL
	ドライイースト	小½（1.4 g）
	カスタードクリーム （60～80 g使用）	
	牛乳	100 mL
B	薄力粉	大さじ½（4.5 g）
	コーンスターチ	大さじ½（3 g）
	砂糖	20 g
	卵黄（溶く）	1個分
C	バター	5 g
	バニラエッセンス	適量

※室温25 ℃以上のときは、約5 ℃の冷水を5 mL減らして使う。

クリームパン

メニュー「19」で生地をつくる
①パン羽根をセットしたパンケースにAを入れ、本体にセットする。
②イースト容器にドライイーストを入れ、メニュー「19」を表示させ、スタート を押す。

生地を取り出す
③ピッピッと鳴ったら、ふたを開けてパンケースから生地を取り出し、パン羽根を外す。（パンケースは洗う）
●「取消」を押さない

パン生地を成形する（カスタードクリームを包む）
④生地を4等分し、クリームをそれぞれ15～20 gずつ包み込み、閉じ目をしっかり閉じる。
⑤閉じ目を下にしてスチームケースに入れる。（P.63 手順4）

スチームケースをセットして焼く
⑥パンケースに水を50 mL入れ、本体にセットする。
⑦スチームケースをパンケースの上にセットする。
⑧再度、スタート を押す。

カスタードクリームのつくりかた（電子レンジを使用）
①深めの耐熱ガラス製のボウルに牛乳を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。（600 Wで約1分30秒～2分あたためる）
②Bをふるいにかけ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加える。
③卵黄を少しずつ混ぜる。
④混ぜた材料をふたなしで庫内中央に置く。（600 Wで約1分40秒～3分加熱）
※途中で2～3回かき混ぜ、混ぜた筋が残る程度のとろみがつけば、加熱をやめる。
⑤Cを手早く混ぜこみ、粗熱を取る。（お好みでラム酒を加えてもよい）

材料 1112kcal（1回分）

ビターチョコレート※	50 g
バター	50 g
砂糖	30 g
卵黄（室温）	M寸2個（40 g）
薄力粉（ふるっておく）	20 g
卵白	M寸2個（60 g）
塩	ひとつまみ
砂糖	30 g
飾り用	
生クリーム、粉砂糖 フルーツソースなど	適量

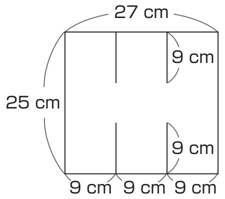
※ミルクチョコレートなどでもよい

大庭先生からのアドバイス

チョコレートとバターを溶かす温度を、お風呂のお湯よりも少し温かい50 ℃ぐらいにすると、スムーズに混ぜ合わせることができます。
また、メレンゲは、泡立て具合を少し控えめにしてやわらかくつくることが、フォンダン・ショコラをよりソフトに仕上げるポイントです。

フォンダン・ショコラ

スチームケースを準備する
①クッキングシートを右図のように切り、スチームケースの内面を覆うように敷く。



生地をつくる
②ボウルにチョコレートとバター、砂糖を入れ、約50 ℃の湯せんで溶かす。
③卵黄を加え、混ぜる。（湯せんの状態）
④湯せんから外し、薄力粉を加えて混ぜる。
※かたくなってきたら少し湯せんにかけて、混ぜ合わせたときのやわらかさに調整する
⑤別のボウルに卵白と塩を加え泡立てる。全体が泡立ち、七分立て（泡立て器の線が表面に出だし、角が立つ状態）のときに砂糖を加えて八分立て（泡立て器ですくうと角の先がおじぎする状態）まで泡立てる。

⑤

⑥

⑥⑤に④をゴムべらでしっかりと混ぜ合わせる。
（白い筋が見えなくなってからさらに20回程度混ぜる。）

スチームケースをセットする
⑦①に⑥を入れる。
⑧パン羽根を外したパンケースにぬるま湯（35～40 ℃）を100 mL入れ、本体にセットする。
⑨パンケースの上にスチームケースをセットする。
⑩メニュー「23」を表示させ、スタート を押す。

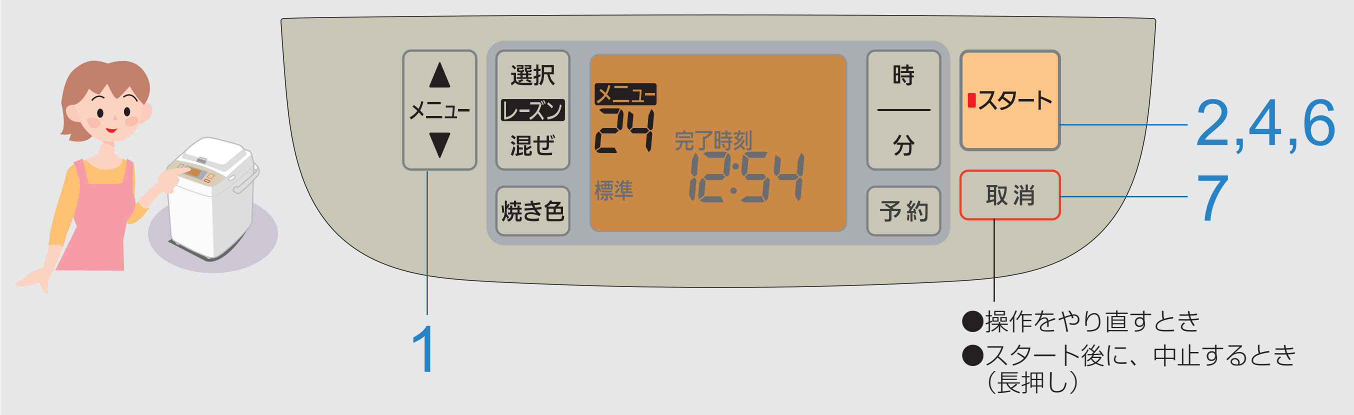
追い蒸しをする
⑪ピッピッと鳴ったら 取消 を押し、再度メニュー「23」で10分追い蒸しをする。（P.65）
※ぬるま湯は足さない

取り出す
⑫蒸し上がったら 取消 を押し、本体からスチームケースを取り出し、そのまま置いておく。
粗熱が取れ、生地の状態が落ち着いたら（流した生地量ぐらいに低くなったら）スチームケースから取り出す。

盛りつける
⑬お好みの厚みに切って皿に盛り、生クリームを載せる。
お好みでフルーツソースや粉砂糖、ココアパウダーなどを振りかける。

クイックブレッドをつくる

所要時間：約54分



準備　①パン羽根をセットしたパンケースに、卵と牛乳を混ぜ合わせたもの、プレーンヨーグルトの順に入れる。
②その他の材料をパンケースに入れる。
③本体にセットする。

材料

「クイックブレッド」	1159kcal（1個分）
卵1個と牛乳を混ぜ合わせたもの	80 g
プレーンヨーグルト（無糖）	50 g
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
バター（1 cm角に切る）※	35 g
砂糖	大3（25.5 g）
塩	小½（2.5 g）

※室温15 ℃以下のときは、5 mm角に切る。

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
（最初からパンケースに入れる
具材は合計120 gまで）

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順3で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。

■手順5で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順5で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。
（形を整えないため、焼き上がったクイックブレッドの表面は汚くなります）

●クイックブレッドは、ドライイーストでつくる食パンとは異なります。

1 メニュー「24」を表示させる

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色（P.21）

2 スタートする

（約2分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 粉落としをする

3分以内に

●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて 再度、スタートする

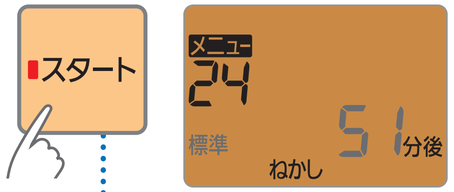
（約1分後）

5 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて 生地の表面を整える

3分以内に

●ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、山形に形を整える。（右図参照）
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

6 ふたを閉めて 再度、スタートする



●45分～51分の範囲で表示されます。

7 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから クイックブレッドを取り出す

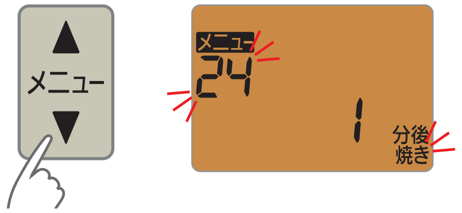
●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。（右記）
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

※ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。（P.90）

焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「24」を表示させる

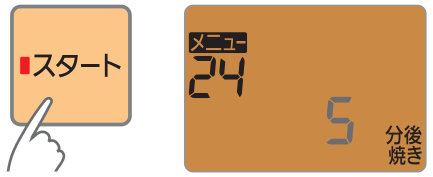


② 焼く時間を設定する

（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
※手順7（左記）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、焼く時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

クイックブレッドをつくる

●エネルギー目安表示　１個分

「ケーク・サレ風」
メニュー「24」　焼き色「濃」　1171kcal

卵１個と牛乳を混ぜ合わせたもの	60 g
薄力粉	150 g
ベーキングパウダー	5 g
バター（1 cm角に切る）※	20 g
砂糖	大１（8.5 g）
塩	小½（2.5 g）
じゃがいも（皮を剥いてすりおろす）	90 g
ブラックペッパー（粗びき）	少々
ベーコン（5 mmの角切り）	30 g
チーズ（5 mmの角切り）	30 g
にんじん（5 mm角に切り、かために ゆでる）	20 g
とうもろこし（粒）	20 g
枝豆（むき実）	20 g

※室温 15 ℃以下のときは、5 mm角に切る。

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

「全粒レーズンナッツ」
メニュー「24」　1514kcal

卵１個と牛乳を混ぜ合わせたもの	80 g
プレーンヨーグルト（無糖）	50 g
薄力粉	140 g
全粒粉	40 g
ベーキングパウダー	5 g
バター（1 cm角に切る）※	20 g
砂糖	大２（17 g）
塩	小½（2.5 g）
お好みのドライフルーツ、ナッツ（くるみ、レーズン、ラズベリーなど）	120 g

※室温 15 ℃以下のときは、5 mm角に切る。

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

「紅茶りんご」　メニュー「24」　1314kcal

卵１個と牛乳を混ぜ合わせたもの	60 g
プレーンヨーグルト（無糖）	50 g
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
バター（1 cm角に切る）※	50 g
砂糖	大３（25.5 g）
塩	小½（2.5 g）
紅茶の茶葉（細かく刻む）	2 g
シナモン	少々
りんご（1 cmの角切り）	100 g

※室温 15 ℃以下のときは、5 mm角に切る。

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

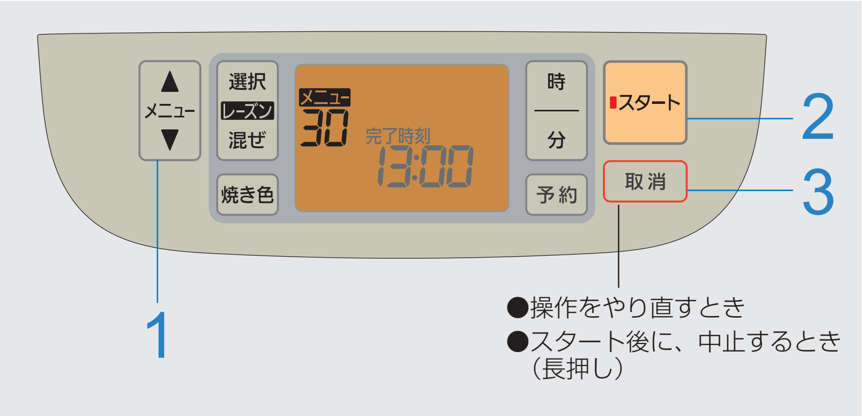
「トマトと枝豆」　メニュー「24」　1298kcal

卵１個とトマトジュースを混ぜ合わせたもの	100 g
オリーブ油	大さじ2
薄力粉	120 g
強力粉	60 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	大２（17 g）
塩	小½（2.5 g）
ブラックペッパー（粗びき）	少々
お好みの乾燥ハーブ（バジル、オレガノなど）	小さじ½
ドライトマト（乾燥）（かために戻して４等分する）	10 g
枝豆（むき実）	50 g
チーズ（1 cmの角切り）	50 g

●上から順番にすべての材料をパンケースに入れる

あんをつくる

所要時間：約１時間



準備　①小豆をゆでる。（下記「ゆで小豆のつくりかた」参照）
②パンケースに、パン羽根をセットする。
③砂糖を入れ、その上にゆで小豆を入れる。
④パンケースを本体にセットする。

材料（出来上がり量 約450 g分）

「あん」　1276kcal

ゆで小豆※	（約360 g）
┌ 小豆（乾燥）	150 g
└ 水	450～600 mL
砂糖（上白糖）	200 g

※市販のゆで小豆ではうまくできません。

●必ず上記分量をお守りください。

ゆで小豆のつくりかた

①小豆を洗い、虫食いしたものやゴミを取り除く。

②鍋に小豆と水を入れ強火にかける。

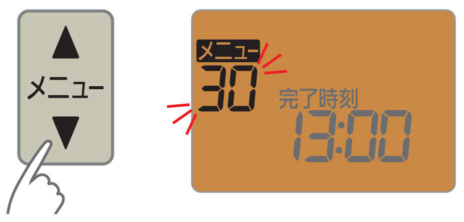
③沸騰したら中火にし、4～5分煮る。

④ざるで水けを切る。（渋抜き）

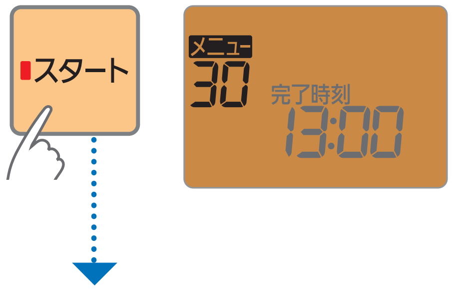
⑤鍋に④とたっぷりの水を入れ、中火で沸騰するまで煮る。沸騰したら弱火にし、少しずらすようにふたをしてゆっくり煮る。（目安：60分…小豆の質や火力で異なります）
※水が足りなくなったら都度水を足し、常に煮汁が小豆にかぶっているようにする

⑥小豆が軽く指でつぶれるくらいになったら、ざるにあけて水けを切る。

1 メニュー「30」を表示させる



2 スタートする



3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して **ゴムべらであんを取り出す**

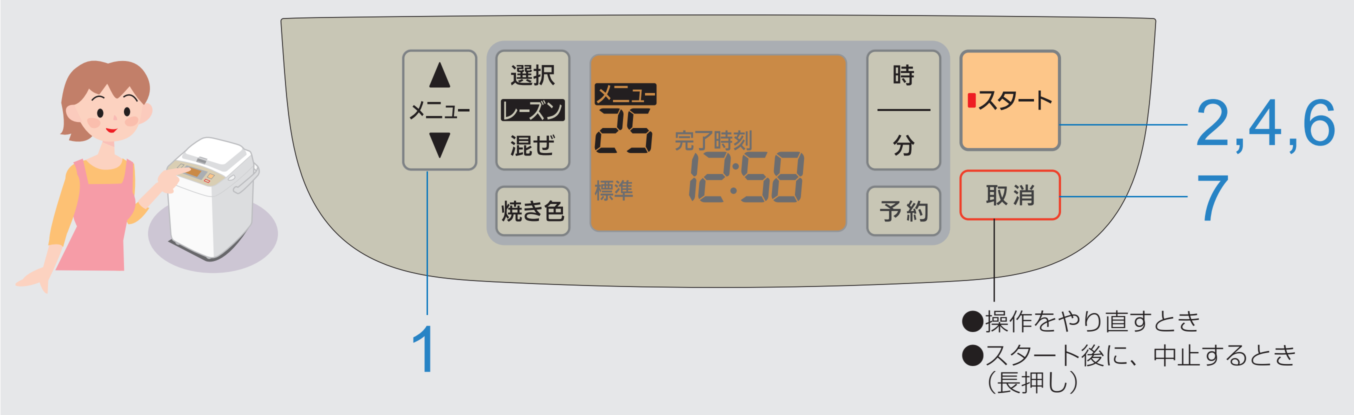
※必ずゴムべらなどやわらかいもので取り出してください。
（かたいものを使うと、パンケースのフッ素樹脂が傷付きます）

●お好みで塩少々を加えてもよい
●出来上がり直後はやわらかめですが、冷めると少しかたくなります

■保存するときは
ラップで包み、
➡冷蔵庫へ（保存期間 約１週間）
➡冷凍庫へ（保存期間 約１か月）

ソイスコーンをつくる

所要時間：約58分



準備　①パン羽根をセットする。
②材料を記載順にパンケースに入れる。
③本体にセットする。

材料

「ソイスコーン」（きな粉）

	898kcal（1個分）
オリーブ油	小さじ1（4 g）
卵（溶く）	M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）	80 mL
プレーンヨーグルト（無糖）	70 g
きな粉	100 g
全粒粉（パン用）	80 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	小½（2.5 g）

■きな粉の代わりに
大豆粉でつくることもできます。

「ソイスコーン」（大豆粉）

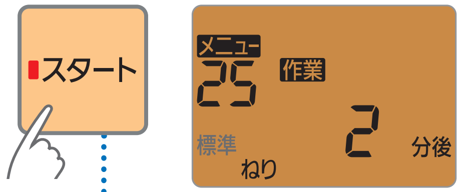
	820kcal（1個分）
オリーブ油	小さじ1（4 g）
卵（溶く）	M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）	80 mL
プレーンヨーグルト（無糖）	**30 g**
大豆粉	**100 g**
全粒粉（パン用）	**70 g**
ベーキングパウダー	5 g
塩	小½（2.5 g）

●大豆粉は無臭大豆粉をおすすめします。

1 メニュー「25」を表示させる

■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

2 スタートする



（約2分後）

3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて **粉落としをする**

3分以内に

●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
最初からパンケースに入れる具材は合計120 gまで

■手順3で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順3で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。

（きな粉使用）

（大豆粉使用）

4 ふたを閉めて **再度、スタートする**

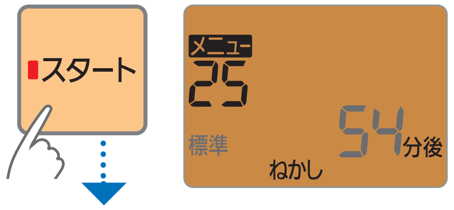
（約2分後）

5 ピッピッと鳴ったら、ふたを開けて **生地の表面を整える**

3分以内に

●ゴムべらなどで周囲の生地を落とし、パン羽根がかくれるように山形に形を整える。（右図参照）
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

6 ふたを閉めて **再度、スタートする**



●48分～54分の範囲で表示されます。

7 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、2分程度冷ましてから **ソイスコーンを取り出す**

●パンの底にパン羽根が付いていないか確認してください。
●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。（右記）
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

※ふたや蒸気口付近は油煙で汚れやすいため、使い終わったら必ず拭いてください。（P.90）

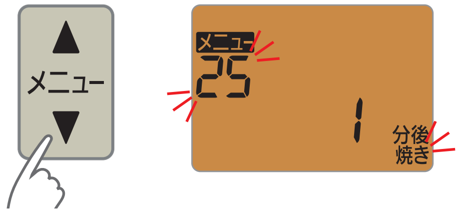
■手順5で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順5で3分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「焼き」がスタートします。
（形を整えないため、焼き上がったソイスコーンの表面は汚くなります）

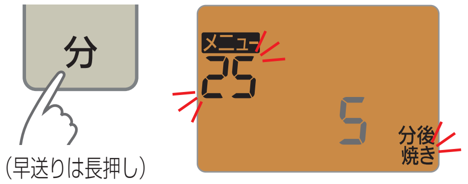
焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、2回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「25」を表示させる



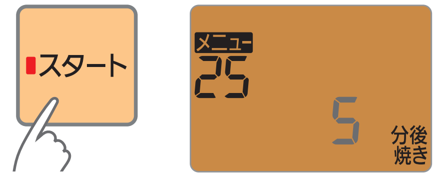
② 焼く時間を設定する



（早送りは長押し）

●1分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
※手順7（左記）で「取消」を押していないときは
① 分 **を押し、焼く時間を設定する**
② スタート **を押し、スタートする**

ソイスコーンをつくる

「ベリー ソイスコーン」（きな粉）

メニュー「25」　焼き色「淡」　1210kcal

卵（溶く）	M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）	80 mL
プレーンヨーグルト（無糖）	70 g
きな粉	100 g
全粒粉（パン用）	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	小½（2.5 g）
ドライブルーベリー	50 g
ドライクランベリー	70 g

「Wチョコバナナ ソイスコーン」（きな粉）

メニュー「25」　1209kcal

卵（溶く）	M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）	80 mL
プレーンヨーグルト（無糖）	70 g
きな粉	100 g
全粒粉（パン用）	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	小½（2.5 g）
ココア	大さじ1（6 g）
チョコチップ	50 g
バナナ（1 cmの輪切り）	1本（100 g）

「根菜 ソイスコーン」（きな粉）

メニュー「25」　焼き色「淡」　1146kcal

卵（溶く）		M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）		80 mL
プレーンヨーグルト（無糖）		70 g
きな粉		100 g
全粒粉（パン用）		70 g
ベーキングパウダー		5 g
塩		小½（2.5 g）
ごぼう	※	60 g
れんこん	※	60 g
にんじん	※	60 g
白ごま	※	5 g
A しょうゆ（濃口）	※	大さじ1（16 g）
A 砂糖	※	大2（17 g）
サラダ油（炒め用）	※	大さじ1（12 g）

※下準備が必要です。

①根菜を切る。
・ごぼうをささがきにして水にさらす。
・れんこんを薄切りにして水にさらす。
・にんじんをささがきにする。

②熱したフライパンにサラダ油を引き、水けを切った①を入れ、炒める。

③火が通ったら、Aを加え、汁けを飛ばす。

④火を止めて、ごまをからめた後、粗熱を取る。

●下準備した根菜（※）は最後にパンケースに入れる（具材の合計は120 gまで）

●エネルギー目安表示　1個分

「薬膳＆ナッツ ソイスコーン」（きな粉）

メニュー「25」　1531kcal

卵（溶く）		M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）		80 mL
プレーンヨーグルト（無糖）		70 g
きな粉		100 g
全粒粉（パン用）		70 g
ベーキングパウダー		5 g
塩		小½（2.5 g）
松の実（生）	※	20 g
クコの実	※	20 g
かぼちゃの種（煎り）	※	20 g
くるみ（煎り）	※	30 g
スライスアーモンド（乾）	※	30 g

※各分量はお好みに合わせて変更できます。
（具材の合計は120 gまで）

「抹茶 ソイスコーン」（きな粉）

メニュー「25」　焼き色「淡」　1142kcal

卵（溶く）	M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）	80 mL
プレーンヨーグルト（無糖）	100 g
きな粉	85 g
全粒粉（パン用）	70 g
ベーキングパウダー	5 g
塩	小½（2.5 g）
抹茶	大さじ3（18 g）
甘納豆	100 g

「ふすま ソイスコーン」（きな粉）

メニュー「25」　焼き色「淡」　884kcal

オリーブ油	小1（4 g）
卵（溶く）	M寸1個（50 g）
豆乳（成分無調整）	60 mL
プレーンヨーグルト（無糖）	110 g
きな粉	100 g
全粒粉（パン用）	50 g
ふすま	20 g
ベーキングパウダー	5 g
砂糖	大1（8.5 g）
塩	小½（2.5 g）

**きな粉の代わりに
大豆粉を使うときは…**

●ヨーグルトは
きな粉のアレンジメニューの
分量から40 g減らす

●大豆粉は
無臭大豆粉をおすすめします。

ちょっとひと工夫！

5 mm程度の厚みにスライスして、
140 ℃のオーブンで20～30分程度焼くと、
ビスコッティ風に！！

●硬くなりすぎに、ご注意
オーブンに入れる前の乾燥具合で、
焼き時間を調整してください。

ケーキをつくる

所要時間：約１時間30分

準備 ①パンケースに、パン羽根をセットする。
②バター、砂糖、牛乳、卵の順にパンケースに入れる。
③合わせてふるったAを入れ、本体にセットする。

材料

「バターケーキ」 2048kcal（1回分）

無塩バター※	110 g
砂糖	100 g
牛乳	大さじ1（15 mL）
卵（溶く）	M寸2個（100 g）
A 薄力粉	180 g
A ベーキングパウダー	7 g

※１cm角に切り、常温に戻す。

■お好みの材料や具材でアレンジできます！
（固形のものは、粉落としのときにまんべんなく入れる）

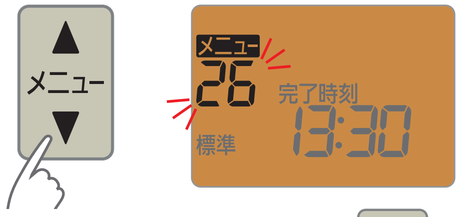
ココア（15 g）　チョコチップ（50 g）　紅茶（アールグレイ）（4 g）　くるみ（40 g）

■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（1回のみ。他のキーを押すと無効）

■手順３で15分以上経過したときは
ブザーが鳴り、自動的に「ねり」がスタートします。
（粉落としを行わないため、焼き上がったケーキの表面は汚くなります）

●バターケーキに近い出来上がりになります。
（市販のスポンジケーキのようにはなりません）

1 メニュー「26」を表示させる



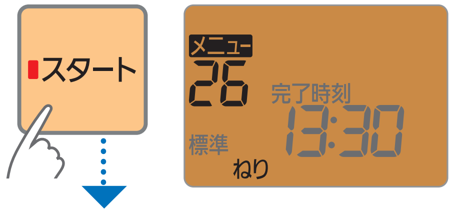
■焼き色を選ぶとき ➡ 焼き色 （P.21）

2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら、15分以内に ふたを開けて **粉落としをする**

●ゴムべらなどで周囲の粉を落とす。
（金属製のへらなどを使うと、フッ素樹脂を傷めます）
●「取消」を押さない

4 ふたを閉めて **再度、スタートする**



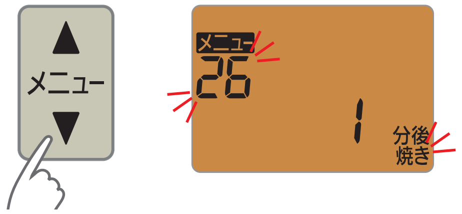
5 ピッピッと鳴ったら「取消」を押して パンケースを取り出し、２分程度冷ましてから **ケーキを取り出す**

●焼き足りないときは、「追い焼き」をする。（P.79）
●勢いよく振って取り出すと、形崩れします。

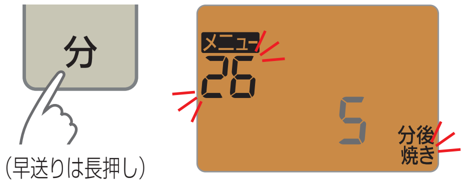
焼き足りないときは「追い焼き」

焼き上がり後、２回まで追い焼きができます。
※「追い焼き」を受け付けるのは焼き上がり後、約15分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「26」を表示させる

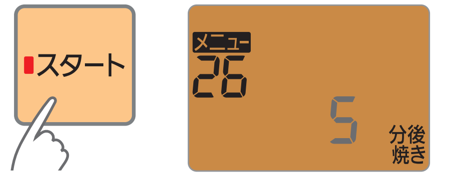


② 焼く時間を設定する



●１分～20分まで設定できます。

③ スタートする



■追い焼きを取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い焼き」ができます。
※手順5（P.78）で「取消」を押していないときは
① 分 **を押し、焼く時間を設定する**
② スタート **を押し、スタートする**

●エネルギー目安表示　１回分

「レモンケーキ」 2088kcal

無塩バター（1 cm角に切る）	110 g
砂糖	100 g
牛乳	大さじ1（15 mL）
卵（溶く）	M寸2個（100 g）
ラム酒（またはブランデー）	大さじ1
A 薄力粉	180 g
A ベーキングパウダー	7 g
レモンの皮（すりおろしたもの）※	1個分

※粉落としのときに入れる

「チョコケーキ」 2384kcal

無塩バター（1 cm角に切る）	100 g
砂糖	100 g
卵（溶く）	M寸2個（100 g）
A ココア	大さじ2½（15 g）
A 薄力粉	180 g
A ベーキングパウダー	7 g
チョコチップ※	50 g
オレンジピール（5 mm～1 cm角に刻む）※	40 g

※粉落としのときに入れる

「かぼちゃケーキ」 2000kcal

無塩バター（1 cm角に切る）	100 g
砂糖	80 g
牛乳	大さじ2（30 mL）
卵（溶く）	M寸2個（100 g）
かぼちゃ（2 cm角に切りやわらかくする）	100 g
A 薄力粉	180 g
A ベーキングパウダー	7 g

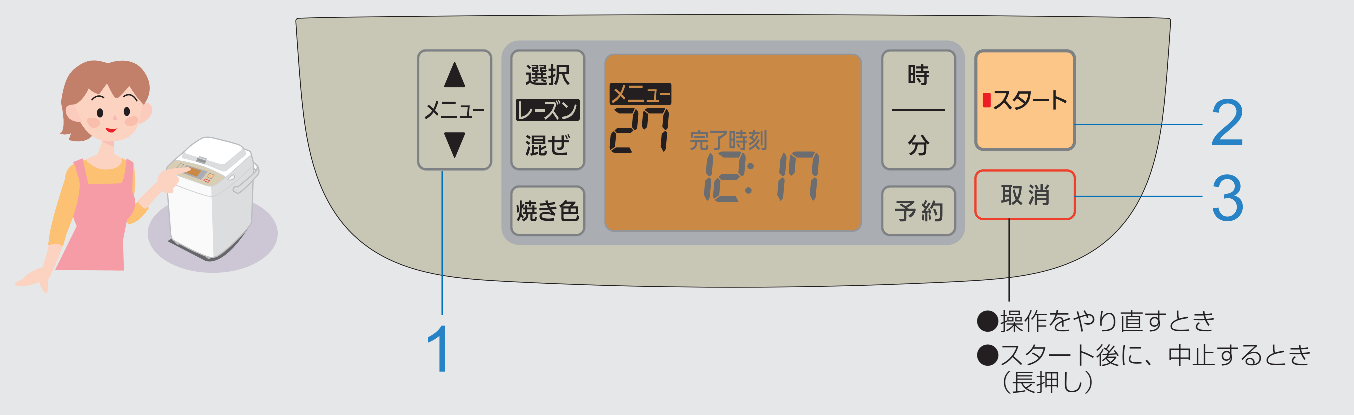
「抹茶甘納豆ケーキ」 2048kcal

無塩バター（1 cm角に切る）	80 g
砂糖	100 g
卵（溶く）	M寸3個（150 g）
A 抹茶	小さじ1½（3 g）
A 薄力粉	180 g
A ベーキングパウダー	7 g
甘納豆（5 mm位の大きさに刻む）※	50 g

※粉落としのときに入れる

生チョコをつくる

所要時間：約17分



準備　①パンケースに、パン羽根をセットする。
②パンケースに板チョコレートを割り入れる。
③生クリーム、はちみつを入れ、本体にセットする。

材料（約 縦13 cm×横13 cm×高さ1 cm分）

「生チョコ（ミルク）」	1303kcal
ミルクチョコレート（市販の板チョコレート）	3枚（165～174 g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	70 mL
はちみつ	10 g

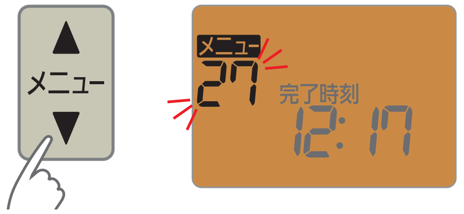
「生チョコ（ホワイト）」	1186kcal
ホワイトチョコレート（市販の板チョコレート）	約4枚（160 g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	60 mL
はちみつ	10 g

「生チョコ（ブラック）」	1416kcal
ブラックチョコレート（市販の板チョコレート）	3枚（165～174 g）
生クリーム（乳脂肪分35%）	90 mL
はちみつ	10 g

※生クリームの乳脂肪分が41%以上のものを使うときは、生クリーム全量の内、10 mLを牛乳にしてください。
【例】ブラックのとき
生クリーム：80 mL、牛乳：10 mL

●必ず上記分量をお守りください。油脂が分離したり、やわらかくなりすぎたりします。

1 メニュー「27」を表示させる



2 スタートする

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押してパンケースを取り出し、ゴムべらでパン羽根に付いたチョコレートを落としてから手でパン羽根を外す

●溶け残りがあるときは、「追い混ぜ」をする。(P.81)
●金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くおそれがあります。

4 ラップやクッキングシートを敷いたバットなどの平らな容器にゴムべらで流し入れる

5 冷蔵庫で2時間以上冷やし固める

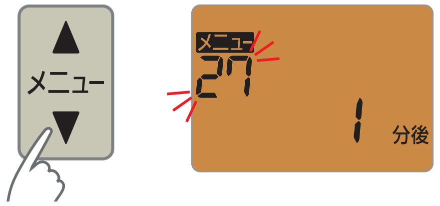
6 適度な大きさに切り分ける

●切り分けた生チョコにココアや粉糖などをまぶしてもよいでしょう。

混ぜ足りないときは「追い混ぜ」

混ぜ上がり後、2回まで追い混ぜができます。
※「追い混ぜ」を受け付けるのは混ぜ上がり後、約5分です。庫内温度が低くなると受け付けません。
※「追い混ぜ」前にゴムべらでパンケース内の周囲についたチョコレートを取ると、うまく混ざります。

① メニュー「27」を表示させる

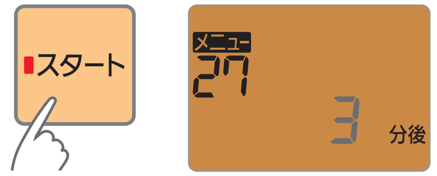


② 混ぜる時間を設定する

（早送りは長押し）

●1分～5分まで設定できます。

③ スタートする



■追い混ぜを取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い混ぜ」ができます。
※手順3(P.80)で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、混ぜる時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

●エネルギー目安表示

「いちごの生チョコ」	1136kcal
ホワイトチョコレート（板）	4枚（160 g）
バター	20 g
はちみつ	10 g
いちご（細かくつぶす／ピューレ状）	40 g

「グラノーラ」（一口大 約20個分）1279kcal

A	ブラックチョコレート（板）	2枚（116 g）
A	生クリーム	40 mL
A	はちみつ	10 g
	グラノーラ	100 g

①Aで生チョコをつくる。(P.80)
②①とグラノーラを混ぜ合わせる。
③クッキングシートの上に、スプーンでお好みの大きさに取り分け、固める。

「ムース・オ・ショコラ」（約グラス5個分）1733kcal

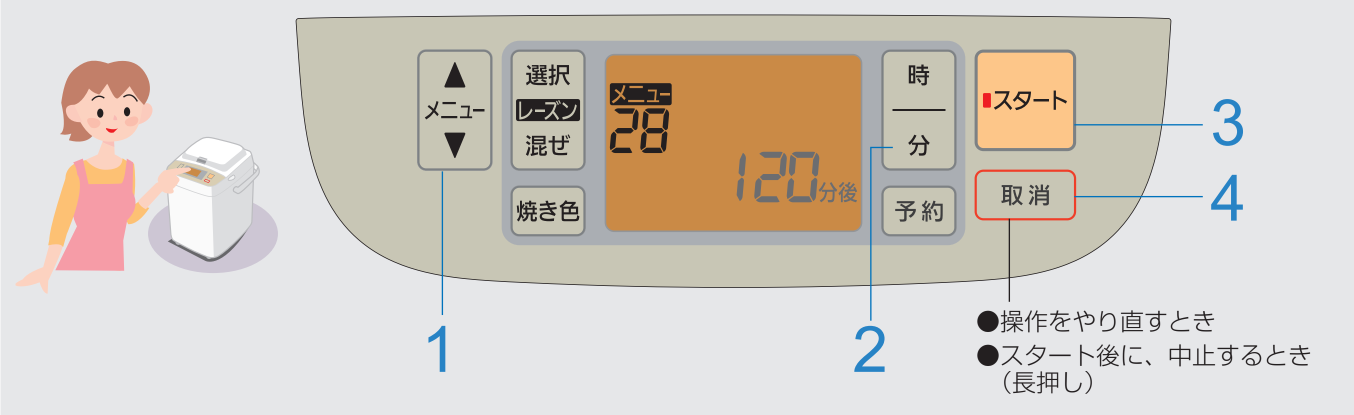
A	ブラックチョコレート（板）	2枚（116 g）
A	生クリーム（乳脂肪分35%）	60 mL
A	はちみつ	10 g
	生クリーム	180 mL
	お好みのフルーツ（飾り用）	適量

①Aで生チョコをつくる。(P.80)
②生クリームを泡立てる。
③②にあたたかい状態の①を混ぜ合わせる。
④グラスなどに盛り付けて冷やし、お好みのフルーツを飾る。
●お好みで、刻んだチョコレートやナッツ（10～20 g）を混ぜてもよいでしょう。

ジャムをつくる

所要時間：約１時間30分～２時間30分

●エネルギー目安表示　１回分



準備　①パンケースに、パン羽根をセットする。
②砂糖、果物、レモン汁の順にパンケースに入れる。
③本体にセットする。

材料

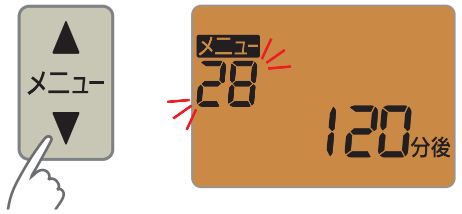
「いちごジャム」	683kcal（１回分）
いちご（洗ってへたを取る）（大きいものは½に切る）	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	大さじ2½

●必ず上記分量をお守りください。
吹きこぼれや焦げ付きの原因になります。

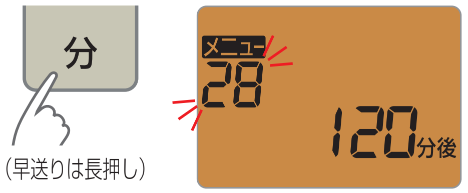
■煮詰めすぎに気をつけて！
ジャムは冷めるとかたさが増します。

■砂糖の量が控えめで、添加物も不使用なため、ゆるめのジャムになります。
長期保存には向きません！
冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。
●保存期間：約１週間

1 メニュー「28」を表示させる



2 調理時間を設定する（いちごジャムは120分）

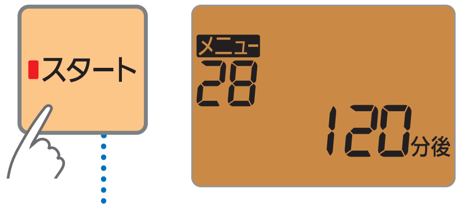


（早送りは長押し）

※果物の種類で設定時間は変わります。

●90分～150分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



P.11

4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、冷ます（約10分）

※倒れないように、置き場所に注意する。
●加熱が足りない（水分が多く、とろみが少ない）ときは、「追い加熱」をする。（P.83）

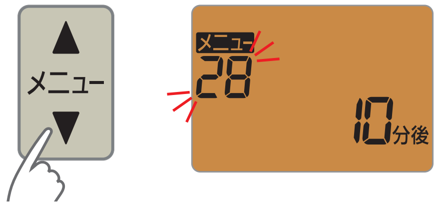
5 パンケースを傾けながら ゴムべらでゆっくりと器に流し入れる

●金属製などのへらなどを使うと、傷が付くおそれがあります。

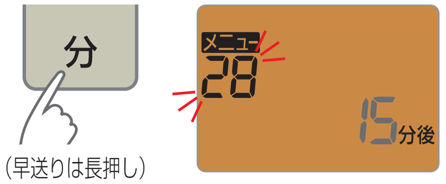
加熱が足りないときは「追い加熱」

加熱完了後、２回まで追い加熱ができます。
※「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約５分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

① メニュー「28」を表示させる



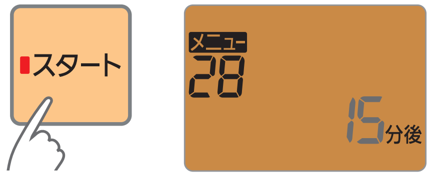
② 調理時間を設定する



（早送りは長押し）

●10分～30分まで１分単位で設定できます。

③ スタートする



■追い加熱を取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。
※手順４（P.82）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、調理時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

「ブルーベリージャム」	743kcal
ブルーベリー（冷凍）	400 g
砂糖	140 g
レモン汁	大さじ2½

■調理設定時間…150分
（生のブルーベリーを使うときは110分）

「りんごジャム」	763kcal
りんご（皮をむいて８つに切り、芯を取って１cm幅に切る）	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	大さじ2½

■調理設定時間…100分

「桃ジャム」	707kcal
桃（皮をむいて種を取り、２cm角に切る）	正味400 g
砂糖	140 g
レモン汁	大さじ2½

■調理設定時間…120分

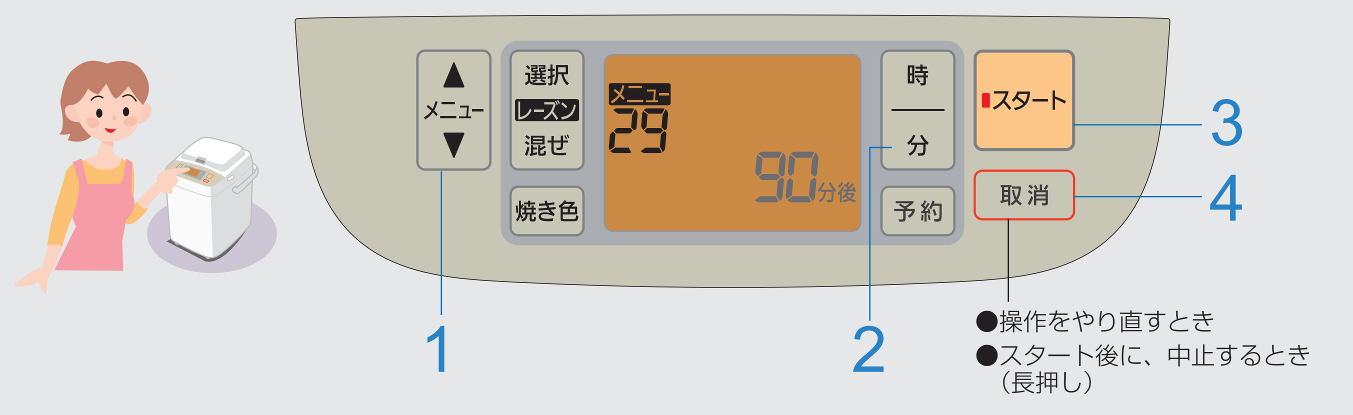
「マーマレード」	697kcal
甘夏（夏みかん、オレンジなど）（よく洗って皮と実に分ける。実は袋から出し、２～３つにほぐす。皮は白い部分をそぎ落として細切りにする。）	400 g
砂糖	140 g

①鍋に皮と浸るくらいの水を入れて15分ほどゆでる。
②湯を捨て、再び水を入れてゆでる。
③3回繰り返し、水けを切る。
④パンケースに、皮、砂糖、実の順に入れる。
⑤セットする。

■調理設定時間…120分

コンポートをつくる

所要時間：約１～２時間



●操作をやり直すとき
●スタート後に、中止するとき（長押し）

準備 ①パンケース（パン羽根なし）に、水、砂糖、レモン汁を入れ、ゴムべらでよく混ぜる。（砂糖は完全に溶かす）
②果物を重ならないように並べ入れる。
③パンケースの大きさに切って中心に１cm程の穴を開けたキッチンペーパーで落しぶたをする。
④本体にセットする。

材料

「りんごのコンポート」 341kcal（1回分）

りんご※（４等分し、皮をむいて芯を取る）	中１個（約200 g）
水	250 mL
砂糖	60 g
レモン汁	小さじ2

※煮崩れしやすい品種があります。
果実がしっかりした「ふじ」などがおすすめです。

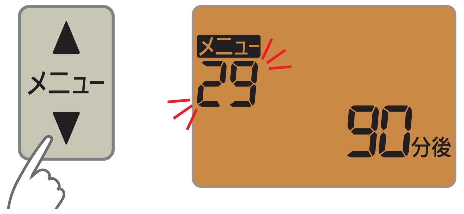
●必ず上記分量をお守りください。
しみこみの加熱ムラや焦げ付きの原因になります。

●果物の並べ方（準備②）

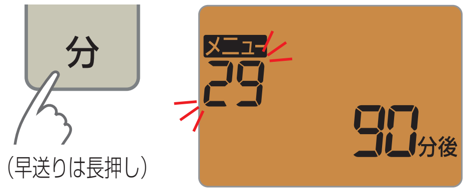
●キッチンペーパーで落しぶた（準備③）

■食べ頃は
出来上がってから半日ほど置いてから。
（果物にシロップがしみこむため）

1 メニュー「29」を表示させる



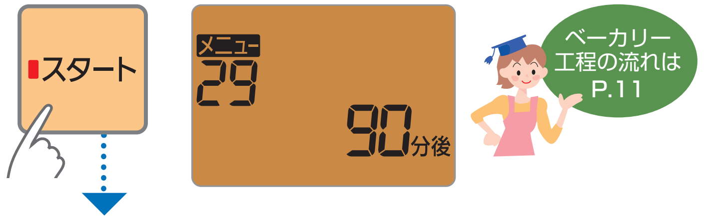
2 調理時間を設定する（りんごのコンポートは90分）



※果物の種類で設定時間は変わります。

●60分～120分まで10分単位で設定できます。

3 スタートする



4 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースを取り出し、冷ます（約10分）

※倒れないように、置き場所に注意する。

●加熱が足りない（色が白っぽく、竹串をさしたときにかたい）ときは、「追い加熱」をする。（P.85）

5 器にゆっくりと移し入れ、煮汁につけたまま冷ます

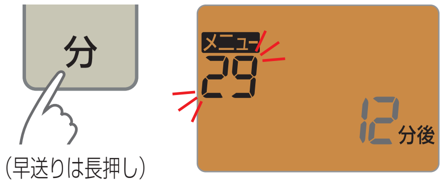
●金属製などのへらやトングなどを使うと、傷が付くおそれがあります。
●容器に取り出したあと、果物を上下反転させ、シロップにつけたままゆっくりと冷ましてください。
冷めていく間にシロップが果物にしみこんでいきます。

加熱が足りないときは「追い加熱」

加熱完了後、２回まで追い加熱ができます。
※「追い加熱」を受け付けるのは加熱完了後、約５分です。
庫内温度が低くなると受け付けません。

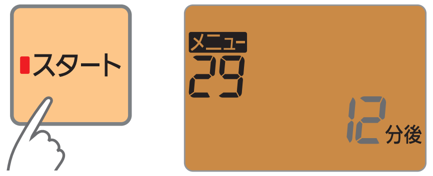
① メニュー「29」を表示させる

② 調理時間を設定する



●10分～30分まで１分単位で設定できます。

③ スタートする



■追い加熱を取り消すときは ➡「取消」長押し

■下記の方法でも「追い加熱」ができます。
※手順４（P.84）で「取消」を押していないときは
① 分 を押し、調理時間を設定する
② スタート を押し、スタートする

●エネルギー目安表示　１回分（シロップ含む）

「トマトのコンポート」 290kcal

トマト（皮を湯むきし、芯を取り除く）	小３個（１個約100 g）
水	300 mL
砂糖	60 g
しょうが（薄切り）	10 g

■調理設定時間…60分

「いちじくのコンポート」 500kcal

いちじく（皮をむく）	３個（１個約50 g）
水	200 mL
白ワイン	150 mL
砂糖	80 g
レモン汁	小さじ2

■調理設定時間…60分

「洋梨のコンポート」 330kcal

洋梨（皮をむいて4つ切りし、芯を取り除く）	中１個（約180 g）
水	250 mL
砂糖	60 g
レモン汁	小さじ2

■調理設定時間…60分

「プルーンのコンポート」 834kcal

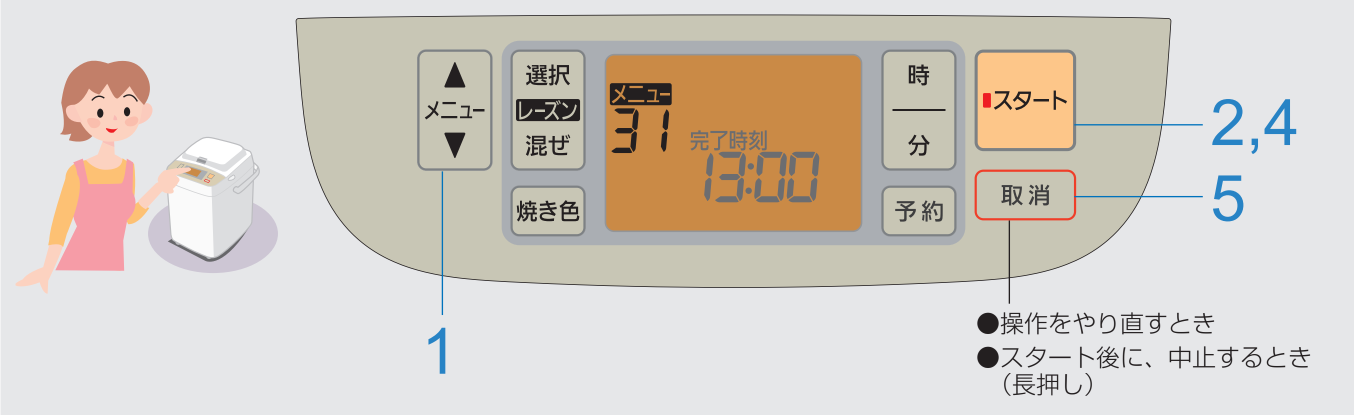
プルーン（乾燥）	250 g
水	100 mL
赤ワイン	125 mL
砂糖	40 g
レモン汁	小さじ2
シナモン	適量

■調理設定時間…60分

もちをつくる

もち米は水に浸す必要はありません。
（浸すとやわらかくなりすぎます）

所要時間：約１時間



準備　①もち米を洗う。（水がきれいになるまで）
※もち米は水に浸さない。（もちがやわらかくなります）
②ザルで 30 分水を切る。
③パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
④もち米を入れ、水を入れる。

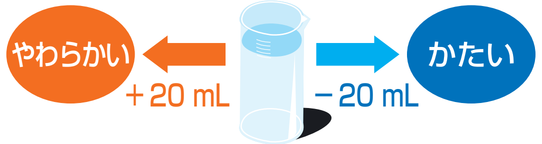
材料

「もち」	83kcal（丸もち１個分）	
	２合	３合
（１個約35 gの丸もち）	約 12 個	約 18 個
もち米	280 g（約２合分）	420 g（約３合分）
水	180 mL	260 mL
もちとり粉※	適量	適量

※かたくり粉や上新粉、コーンスターチなどを使う。

●もち米１合は約 140 g

■お好みのやわらかさにするには、
水の量で調整を！

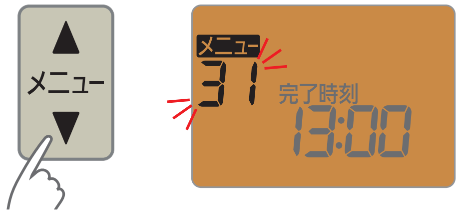


■手順３で間違って「取消」を押したときは
10分以内に「スタート」を押すと復帰します。（１回のみ。他のキーを押すと無効）

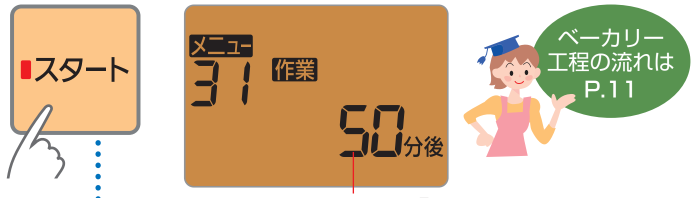
■手順３で30分経過したときは
ブザーが鳴り、自動的につき始めます。（ふたは閉まったまま）
※もちがやわらかくなり、取り出しにくくなります。

■もち米を水に浸したときは
もち米が吸水した分、水を減らしてください。
<減らす目安>
【２合】80 mL　【３合】140 mL

1 メニュー「31」を表示させる



2 スタートする

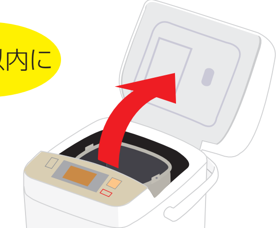


室温が低いときは「55分後」と表示
●ときどき羽根が回ります。

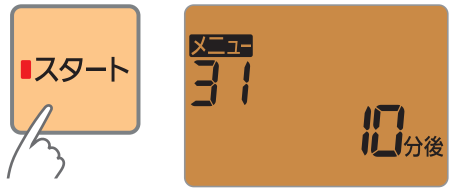
3 ピッピッと鳴ったら、ふたを開ける

30分以内に

●「取消」を押さない



4 ふたを開けたまま すぐ、スタートする



※余分な水分を飛ばすため、ふたは開けたままにする

よもぎや桜えびなどは、もちをつき始めたら入れることができます。
※豆などかたいものは入れないで！（パンケースのフッ素樹脂がはがれる原因）

■つきたてのもちに、好みの材料をからませて…

あんもち

きな粉もち

おろしもち

■途中で混ぜて…

草もち
もちをつき始めたら、よもぎ30～50 gと塩少量を少しずつ入れる。
（よもぎの葉は、ゆでて冷水でアク抜きし、細かく刻んで、よく絞っておく）

黒ごまもち
もちをつき始めたら、黒ごま小さじ２～３と塩少量を少しずつ入れる。

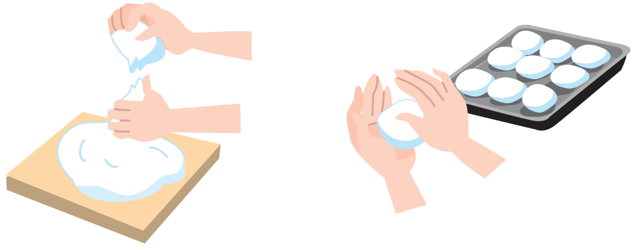
のりもち
もちをつき始めたら、青のり小さじ２～３と塩少量を少しずつ入れる。

ゆずもち
もちをつき始めたら、すりおろしたゆずの皮約½個分と塩少量を少しずつ入れる。

5 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して パンケースをすぐに取り出し、パンケースに触れるぐらいまで冷ます（５～10分）

6 もちを取り出す（底から持ち上げるように）

7 もちをちぎって、丸める

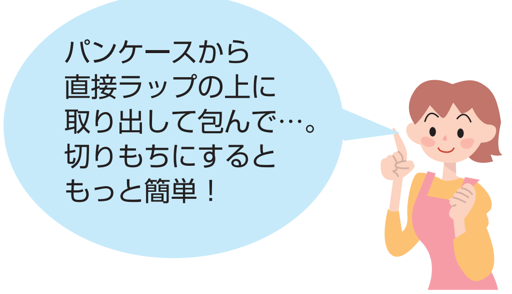


■すぐ食べるとき ➡ 手を水でぬらす。
■保存するとき ➡ 手に、もちとり粉を付ける。

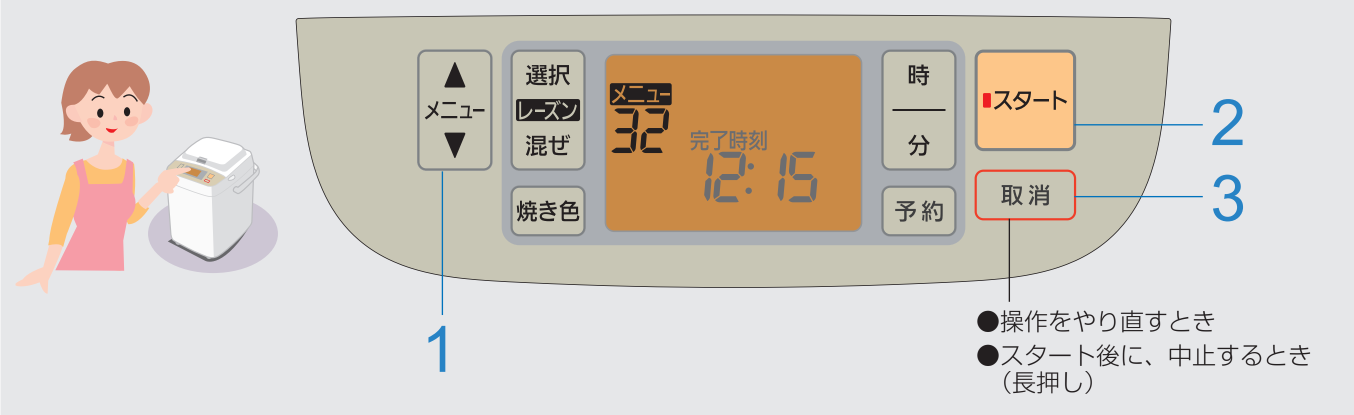
●もちの出来栄えは、水の量、もち米の量や種類、新米か古米かなどによって変わります。

●放置しすぎると、もちの表面がかたくなります。

■もちの上手な保存方法は…
①もちが冷めてから、もちとり粉をよく払い、
②［部屋に置くときは］
湿度や温度の低い所で２日以内。
［冷凍庫に入れるときは］
ポリ袋を２重にして入れ、口を閉じて１か月以内。



うどん・パスタをつくる



準備　①パンケースに、めん・もち羽根をセットする。
②ボウルなどでＡを混ぜ合わせる。
③別容器でＢを混ぜ合わせる。
④パンケースにＡ➡Ｂの順に入れる。（パスタ生地は、最後にオリーブ油を入れる）

材料（そばやラーメン生地はつくれません）

「うどん」（3～4人分）　284kcal

A	強力粉	150 g
	薄力粉	150 g
B	塩	小2（10 g）
	ぬるま湯※1	150 mL
打ち粉※2		適量

※1 ぬるま湯の温度は35～40 ℃。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

「パスタ」（3～4人分）　302kcal

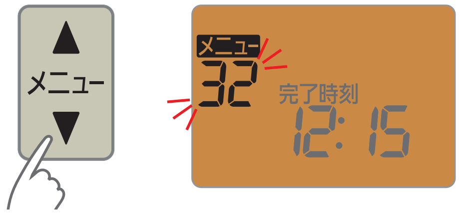
A	強力粉	150 g
	デュラムセモリナ粉※1	150 g
B	塩	小1（5 g）
	卵（溶く）	M寸1個（50 g）
	水	110 mL
オリーブ油		小さじ1
打ち粉※2		適量

※1 パスタ用の小麦粉。全国の百貨店などでお買い求めいただけます。
※2 打ち粉にはかたくり粉や強力粉などを使う。

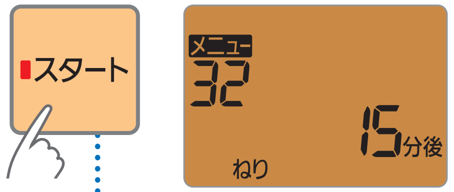
■カラフルなアレンジパスタもつくれます！
➡野菜などを一度ゆでて、フードプロセッサーなどでペースト状にしてパンケースに入れる。
➡加える材料分だけ水の量を10～30 mL減らす。
（基本量は110 mL）

※黒練りごま　大さじ1入り………水量110 mL
トマトピューレ　大さじ3入り………水量80 mL
ほうれん草ペースト　50 g入り………水量80 mL

1 メニュー「32」を表示させる



2 スタートする



（約15分後）

3 ピッピッと鳴ったら、「取消」を押して 生地をすぐ取り出す

4 きれいな面を表にして丸め、ラップなどで包んで 休ませる

●うどん…室温で約2時間（室温が高いときは冷蔵庫で）
●パスタ…冷蔵庫で約1時間

■保存するときは
・冷蔵庫（保存期間 2～3日）
➡打ち粉をしてラップで包む。
・冷凍庫（保存期間 約1か月）
➡めんの太さに切ってから（P.89）ラップで包む。

所要時間：約15分

うどん

伸ばす
①包丁やスケッパーで2～4等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約3 mmの厚みになるまで伸ばす。
（冷蔵していた生地は、常温に戻してから伸ばす）

切る
③生地を折り畳み、端から約3 mm幅に切る。
（切りにくいときは、生地に打ち粉をする）

ゆでる
④大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってから、ゆでる。
（ゆで時間の目安は、8～13分）
⑤冷水で洗ってぬめりを取り、水けを切る。

●市販の乾燥パスタとは、外観やめんのかたさ、食感が異なります。

パスタ

伸ばす
①包丁やスケッパーで4等分に切り分ける。
②打ち粉をし、めん棒で中心から端に向かって、約1 mmの厚みになるまで伸ばす。

切る
③表面に打ち粉をし、端からロール状に巻いて、約5 mm幅に切る。
（ゆでると少し膨らむので、少し細めに切る）
④めんをほどき、打ち粉をする。

ゆでる
⑤大きななべにたっぷりの湯を沸かし、生地に付いた打ち粉を払ってからゆでる。
（ゆで時間の目安は、3～5分）

●手順①～③では、パスタマシンも使えます。
（生地にしっかり打ち粉をする）

お手入れする

フッ素樹脂を傷めないために…

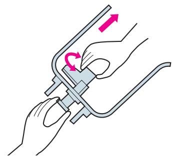
- ●早めに洗って乾かす!
  (汚れた状態や水につけた状態で放置しない)
- ●やわらかいスポンジで洗う!
  (磨き粉や金属製たわし、スポンジのナイロン面、ナイロン製ネットに入ったスポンジ、食器洗い乾燥機で洗わない)

パンケース・羽根・スチームケース

残った生地を取り除き、水洗いする

①パンケースに湯を入れ、しばらく置く。

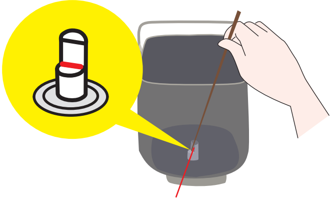
●外しにくいときは羽根を左右に回してから引っ張る。



②パンケースと羽根を水洗いする。

●取り付け軸の周りに生地などを残さない。残っているとパンケースのフッ素を傷めます。

③羽根や取り付け軸につまった生地などを竹串で取る。



●取り付け軸に生地が残っていると、羽根が外れやすくなったり、パンの中に残りやすくなったりします。

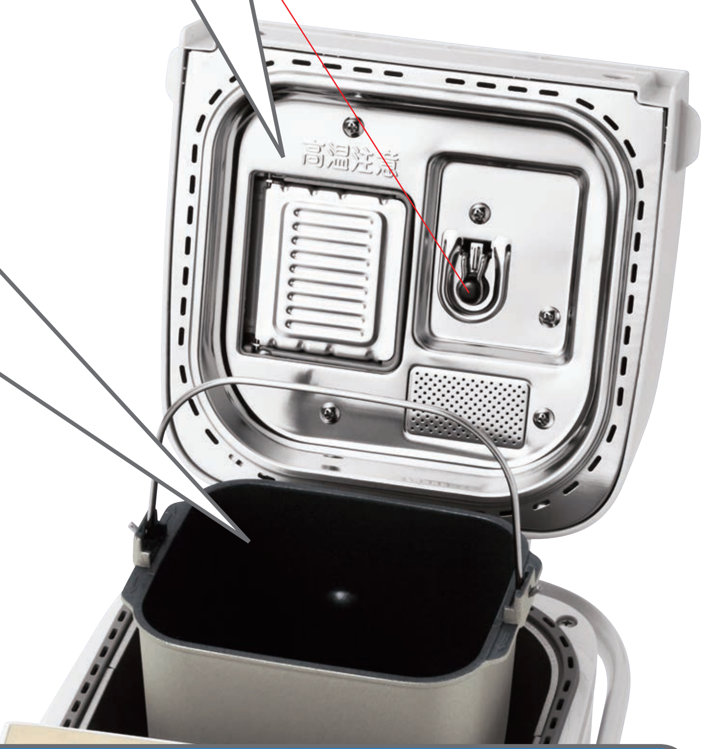
●汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を使う。

ふた

固く絞った

ぬれふきんで拭く

●開閉弁に付いているドライイーストをぬれふきんで拭いたあと、ドライイーストを落とす穴が塞がっていることを確認する。



生種容器

台所用洗剤(中性)で

しっかり洗い、乾燥させる

●生種が残っていると、雑菌が繁殖して腐敗し、次の生種おこしがうまくできません。

■もし、腐敗してしまったときは

①薄めた台所用塩素系漂白剤につける。

②よくすすぐ。

上ふた

取り外して、水洗いする

【取り外し方】

●70度に開き、上に引く。

イースト容器

固く絞った

ぬれふきんで拭き取り、自然乾燥させる

イースト容器はから拭きしない!

静電気でドライイーストが落ちなくなります

本体

固く絞った

ぬれふきんで拭く

●庫内に飛び散った粉やドライイースト、具材などは、取り除く。

レーズン・ナッツ容器

取り外して、台所用洗剤(中性)で

洗う

●上に引く。

●押して、開閉板を開く。

●油分は残さない。

よくあるご質問

材料について

国内産の小麦粉でつくれる？

小麦粉には、たんぱく質(グルテン)量の多い強力粉(12～15%)が適しています。国内産の小麦でつくった小麦粉は、グルテン量が少なめのものが多く、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンの膨らみ方に差ができます。

➡日清製粉グループ「カメリヤ」をおすすめします。

●国内産強力粉の全粒粉を使う場合は、水を10 mL減らしてください。

専用小麦粉でつくれる？

食パン

つくれますが、水量を調節する必要があります。パンが膨らみすぎたり、パンの上部に空洞ができたりすることがありますので、水量を5～10%減らしてください。

フランスパン

つくれますが、専用小麦粉の種類によりパンの出来栄えや膨らみに差がでます。

うどん(中力粉)

生地がかたい場合は水を10 mL増やしやわらかい場合には10 mL減らしてください。

バターやスキムミルクの代わりに他の材料が使える？

使えます。

バターの代わりには、マーガリン、ショートニングなど固形の油脂を同量でお使いください。(油脂の種類により、焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。)

スキムミルク(大スプーン1)は、牛乳70 mL相当です。

●牛乳を使う場合は、その分量だけ水を減らしてください。

市販の料理の本の分量でつくれる？

本書は、このホームベーカリーに合わせた分量にしていますので、違った分量でつくるとうまくできないことがあります。

半斤のパンもつくれる？

「ハーフ食パン」(P.58)のみ、つくることができます。

その他のメニューでは材料を半分にしても「ねり」や「ガス抜き」の強さがキツくなりすぎるなど、ホームベーカリーの調理工程と合わないため、できません。

自家製の天然酵母は使える？

発酵力が不安定になりがちで、うまくできません。

➡比較的発酵力が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をおすすめします。

天然酵母パン種や生種の保存方法は？

天然酵母パン種(P.13)

高温に弱いため、しっかり密封して冷蔵庫で保存。

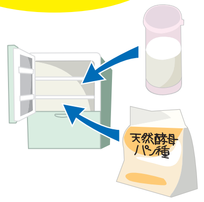
●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

生種(P.57)

生種容器に入れたまま、ふたをして冷蔵庫で保存。

●1週間以内に使い切ってください。

冷凍・常温は✕
(発酵力がなくなる)



ドライイーストの保存方法は？

冷蔵庫で保存してください。(開封後は必ず密封し、早めに使い切る)

●賞味期限(未開封状態で、表示の保存方法に従って保存したときの期限)までに使ってください。

●冷凍庫では保存しないでください。
(ドライイーストが結露し、イースト容器から落ちないことがあるため)

パンミックスは、天然酵母のメニューで使える？

食パンミックス・食パンスイートミックスが使えます。

➡添付のドライイーストの代わりに、パンミックス1袋に対し、生種(大2)、水(170 mL)を入れる。

材料について

米粉パンは、一般の米粉(上新粉)でつくれる？
指定の粉を使わなくてもいい？

上新粉にはグルテンが入っておらず、粒子も粗いためそれだけでパンをつくることはできません。

米粉パン(小麦入り／小麦なし)メニューは、必ず指定の粉をお使いください。

一般の米粉(上新粉)は、粉量の20%までは小麦粉に混ぜて米粉配合パンをつくることはできます。(メニュー「1」(食パン)で焼いてください)

指定以外のパン用米粉で米粉パン(小麦入り)はつくれる？

米粉は、同じ配合でも粉によって生地のかたさが異なるため、うまく練ることができず、つくることはできません。

ごはんパン／ごはんフランスパンに使えるごはんは？

冷めたごはんの温度の目安は30 ℃以下です。

冷蔵庫に保存したごはんでも使えますが、固まってほぐれにくいときは、あらかじめ分量の水でほぐしてから入れると混ざりやすくなります。(P.97)

冷凍したごはんは、解凍後、常温になってからご使用ください。

保温したごはんは、12時間以内のものを冷ましてからご使用ください。

デニッシュ風食パンの「後入れ用バター」は冷凍しなくても使える？

冷凍していないバターを使うと、パンケースに入れた直後にバターが溶けてしまい、デニッシュ風にはなりません。

バターは1 cm角に切り、一晩以上冷凍したものをお使いください。

メロンパンのクッキー生地は冷凍しておいても使える？

お使いいただけます。

事前に自然解凍させ、パン生地に載せるときにかたすぎないようご注意ください。

デュラムセモリナ粉はどこで購入できる？

全国の百貨店でお買い求めいただけます。

打ち粉は何を使うの？

パンの成形には、強力粉をおすすめします。

もちには、かたくり粉をおすすめします。(その他、コーンスターチや強力粉などもお使いいただけます。)

一晩、水に浸したもち米は使える？

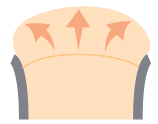
お使いいただけますが、やわらかくなりすぎるため、基本的にはおすすめできません。

米が水を吸った分(2合：80 mL、3合：140 mL)水を減らしてください。

焼き上がり後について

食パンは角形に焼き上げられる？

ホームベーカリーで焼けるパンは、焼き上げるときに生地が膨張して上に伸びる(「釜のび」)山形パンです。



パンをうまく切るコツは？

焼き上がり直後は切りにくいため、少し時間をおいてから切ります。

●パンを寝かし、パン切り包丁を前後に動かして。

パンがうまく取り出せないのですが？

パンケースを取り出して2分程度冷ましても取り出しにくいときは、もう一度パンケースを本体に戻し、5～10分置いてから再度取り出してください。

●時間がたちすぎると、パンがしぼんで腰折れすることがあります。

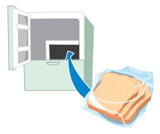
●ナイフ、フォーク、はしなどを使って取り出さないでください。
(フッ素樹脂を傷めます)

よくあるご質問

焼き上がり後・出来上がり後について

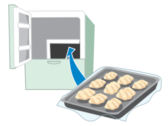
食パンや生地は冷凍保存できる？

食パン



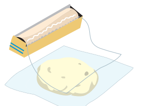
スライスして、１枚ずつラップで包んで冷凍。
できるだけ焼きたてのパンを冷凍すると、おいしくいただけます。
●おいしさを保つ冷凍期間は約２か月です。

バターロール



成形、発酵させたものをバットに並べ、ラップをかけて冷凍し、
凍ってからポリ袋にまとめて保存。
焼くときは、30～35 ℃で解凍してからドリール（溶き卵）を塗って焼きます。
●急ぐ場合は、凍ったままドリールを塗り、焼き時間を約５分長めにする。

ピザ



伸ばした生地をラップで包んで冷凍。
焼くときは、凍ったまま具材を載せて焼きます。

天然酵母とドライイーストでは、食パンの出来栄えが少し違うように思うのですが？

天然酵母は次のような特徴があります。
●高さはやや小ぶりの場合があり、色は濃いめ。
●特有の風味。皮はおかきやしょうゆのような香りで、味はかすかな酸味と甘味がある。
●生地のキメはやや粗め。
●食感はもっちりとして歯ごたえがある。
焼き上げの時のにおいも「ヨーグルトのような発酵臭」がします。

パン生地メニューで、ドライイーストが混ざっていないのですが？

生地に練りこまれていれば、分割・成形・二次発酵中に作用するため問題ありません。

パン生地メニューで、パン生地がやわらかいのですが？

水の量を５～10 mL減らしてみてください。
打ち粉をすると扱いやすくなります。

パン生地、ピザ生地メニューで、あまり発酵していないのですが？

配合によっては、発酵の進み方が遅い場合があります。
パン生地、ピザ生地メニュー終了後、そのままふたを閉めて置いておくと、発酵を補うことができます。（目安：20～30分）

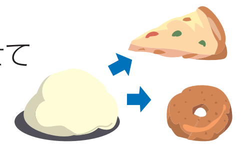
失敗した生地は再利用できる？

例 生地のままで焼けていないとき
…など

ドーナツやピザなどに利用できます。
以下のどの状態で止まっているかを確認して、次のようにします。

ドライイーストを使うメニュー

●ドライイーストがイースト容器に残っているとき
➡メニュー「16」（ピザ生地）に合わせて再スタートさせて生地をつくり、ドーナツ（P.51）やピザ（P.53）に！



●ドライイーストがイースト容器に残っていないとき
➡生地を取り出して、ドーナツ（P.51）やピザ（P.53）に！

天然酵母を使うメニュー

➡生地を取り出してドーナツ（P.51）に！

市販の乾燥パスタと食感が違いますが？

乾燥パスタとは調理法が異なるため、外観やめんのかたさ、弾力が異なります。

めんがうまく切れないのですが？

計量を正確に行い、生地に打ち粉を充分してください。

うまくできない！

パン（膨らみ）

こんなときは / ここを確認してください

膨らみが足りない

大きさの目安

（食パン、ソフト食パンの場合）

（パン・ド・ミ、ごはんパン、米粉パン：小麦入りの場合）

（早焼き食パン、全粒粉パン※1、ブリオッシュ、デニッシュ風食パン、天然酵母食パンの場合）

※1 全粒粉50%配合

（ごはんフランスパンの場合）

（全粒粉パン※2の場合）

※2 全粒粉100%配合

（フランスパン、メロンパン、米粉パン：小麦なしの場合）

（ライ麦パンの場合）

（白パン、ハーフ食パン、あんパンの場合）

●温度や湿度、材料、予約時間などの条件で、形や膨らみが変わります。
●レーズンなどの具材を入れすぎていませんか？
●室温が高すぎませんか？（室温が高すぎると、出来栄えが悪くなります）
➡粉などを冷蔵庫で冷やしてください。

小麦粉	●はかりで重さをはかりましたか？ （付属の計量カップは使えません） ●たんぱく質12～15%以外の小麦粉を使っていませんか？ （P.92） ●強力粉を使いましたか？ ●古い小麦粉を使っていませんか？ <フランスパン・ブリオッシュ・デニッシュ風食パンは…> ●強力粉と薄力粉の割合をまちがえていませんか？
水	●少なすぎませんか？ <早焼き食パン・ごはんフランスパン・フランスパン・ライ麦パン・全粒粉パン・ブリオッシュ・デニッシュ風食パン・メロンパンは…> ●常に、約５ ℃の冷水を使っていますか？ <室温25 ℃以上のときは…> ●約５ ℃の冷水を使っていますか？
砂糖	●少なすぎませんか？
ドライイースト	<天然酵母パン以外は…> ●予備発酵のいらないものを使っていますか？ ●イースト容器に入れていますか？ ●少なすぎませんか？ ●冷蔵庫で保存していますか？（P.8） ●賞味期限切れのものを使っていませんか？
天然酵母	<天然酵母パンは…> ●「ホシノ天然酵母パン種」で作った生種を使いましたか？ ●生種はかき混ぜてからはかりましたか？ ●パンケースに入れていますか？ ●少なすぎませんか？

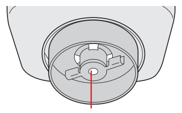
膨らみすぎている

大きさの目安

小麦粉	●多すぎませんか？ ●パン専用小麦粉を使っていませんか？（P.92）
水	●多すぎませんか？
ドライイースト 生種	●多すぎませんか？ ➡指定どおりの量で膨らみすぎるときは、ドライイースト・生種か、砂糖を¼～½量減らしてみてください。 ●標高が１000 mを超える地域では、膨らみすぎることがあります。

うまくできない！

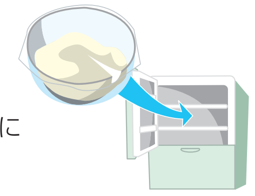
パン（形）

こんなときは	ここを確認してください
全く膨らまない （全体が白く、だんご状） 	**ドライイースト 天然酵母**：●ドライイーストや生種を入れ忘れていませんか？ ●保存状態が悪いもの、賞味期限、使用期限を超えたものを使っていませんか？ ●パン羽根を付け忘れていませんか？ ●途中で停電しませんでしたか？
日によって形や膨らみが違う	●手づくりパンは、以下のような条件で、日によって形や膨らみ方が変わります！ 室温：・夏場など室温が高いとき ・運転中に室温が変化したとき（エアコンを途中で切ったときなど） 材料の種類・質：・たんぱく質の量がいつもより少ない小麦粉で焼いたとき ・保存状態が悪かったり、賞味期限切れのドライイーストを使ったりしたとき
底がべたつく、側面が大きくへこむ 	●焼き上がったパンを、すぐにパンケースから取り出し、足つき網などの上で粗熱をとりましたか？ ●室温が高いときは、水を10 mL減らすと効果があります。
上部が凹んでいる （外皮は焼けている） **天面が平らで四角い** **陥没する** 	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●水が多すぎませんか？ <全粒粉パンは…> ●全粒粉の割合が多いときや粉の種類によりなりやすくなります。 <米粉パン（小麦なし）は…> ●天面が白く、平らに焼き上がりますが正常です。 ●乳製品やココアなど、記載配合以外の材料を入れませんでしたか？ ●油の種類をまちがえませんでしたか？ ●油脂類（配合表記載のもの）を入れましたか？
底に大きな穴があく、つぶれる 	●パン羽根の形状あとは残ります。 ●パンを取り出すときに、パンケースの底の部分を触りませんでしたか？（羽根が回り、パンをつぶすことがあります）  回さない
周囲に粉が残っている	●小麦粉が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
食パンが思った色に焼き上がらない **上部が部分的に焦げる**	●焼き色を変える（P.21）か、砂糖の量で調節してください。 砂糖の量を減らすとやや薄くなり、増やすとやや濃くなります。 ●パンケースからパンがはみ出しているときは、ドライイーストや水の量を減らしてください。 ●釜伸びしているときは、パンの上部がはがれたようになることがあります。
外皮がかたい	●外皮は、人肌程度に冷ましてからポリ袋に入れておくと、やわらかくなります。
「粗混ぜ」にしてもチョコレートが溶ける	●チョコレートの溶ける温度よりパン生地の発酵温度の方が高いため、溶けることがあります。チョコレートは、投入直前まであらかじめ冷凍しておいてください。チョコレートは大きすぎると羽根の動きの妨げになることがあるため、チップ状のチョコレートを使うか、5 mm角以下に刻んでください。

パン（その他）

こんなときは	ここを確認してください
具材が片寄る	●具材の種類や生地のかたさなどにより片寄ることがあります。
成形・発酵させた生地がベタッとしている	●発酵が長すぎると生地が垂れてしまい、ベタッとした仕上がりになります。 発酵時間は、パンの種類などによりますが、一般には、膨らんだ生地の横を指先で軽く押さえ、ゆっくり戻るようなら発酵完了です。
クロワッサンがうまくできない	●包み込むバターが溶けると、うまく層になりません。 生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込んでください。 ※特に、室温が高いときはバターが溶けやすいため、長めに冷やす。 

ごはんパン／ごはんフランスパン

こんなときは	ここを確認してください
粒残りが気になる	●別容器にごはんと水を入れ、ごはんをしっかりほぐしてからパンケースに入れてください。

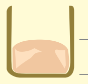
メロンパン

こんなときは	ここを確認してください
クッキー生地が割れる	●クッキー生地を充分混ぜましたか？ ●クッキー生地をなめらかな状態でまとめましたか？ ●クッキー生地をパン生地に無理に巻き込もうとしませんでしたか？ ※クッキー生地はパン生地に載せるだけにする。 （軽く押さえて密着させると形よく仕上がります。） ●格子模様を深く入れていませんか？
クッキー生地がやわらかくダレた感じになる	●バターをやわらかくするときに溶けてしまい、液体分が多い生地になったためです。 ※バターが溶けてしまうと、生地を冷やしてもダレやすくちぎれやすい生地になります。
クッキー生地が片寄っている	●パン生地を中央に置き直しましたか？
クッキー生地が天面に載っていない	●クッキー生地が冷えすぎてかたくなりすぎていませんか？ ※「作業10分後」の表示でクッキー生地を冷蔵庫から出し、めん棒で伸ばします。 クッキー生地がしなやかに曲がるくらいが良いでしょう。
クッキー生地がパンケースからはみ出している	●クッキー生地を載せるときに、周囲を軽く押さえましたか？ ※押し込んでしまうと、焼き上がり時、クッキー生地の表面が割れます。

ブリオッシュ

こんなときは	ここを確認してください
底に油がたまる、バターむらができる	●後入れ用バターを1 cm角に切ったものを使いましたか? ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか? ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか? ●室温が25 ℃以上のとき、後入れ用バターは冷凍しておいたものを入れましたか?

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
デニッシュ風食パン	底に油がたまる、皮が油っぽい、バターむらができる	●後入れ用バターを１ cm角に切り、冷凍したものを使いましたか？ ●後入れ用バターをブザーが鳴ってから10分以内に入れましたか？ ●後入れ用バターをバラバラにほぐして入れましたか？
	サクサク感が少ない	●切ったパンをトーストすると、よりサクサクとした食感になります。
米粉パン	米粉パン（小麦なし）をつくると粉残りが多い	●米粉を水より先に入れませんでしたか？ ●米粉の頂にくぼみをつくり、そこにオリーブ油を入れましたか？ ※ミックス粉使用の場合、粉残りが多めになります。気になるときはスタート約10分後のねかし工程中に、ゴムべらでパンケースの側面の粉を落としてください。
	予約をすると、米粉パン（小麦入り）の出来栄えが悪い	●室温25 ℃以上のときに予約をしませんでしたか？ ※室温が高いときは、材料の温度が上がりすぎて出来栄えが悪くなります。長時間の予約はしないでください。
白パン	皮がかたい 焼き色が思ったより濃い	●粗熱が取れたらポリ袋に入れて密閉しておくと、皮をやわらかく保てます。 ●白パンの皮はとても薄く焼けますが、焼き色はつきます。（真っ白ではありません）
あんパン	中に空洞ができる	●パン生地は膨らみますが、あんはパン生地と同じように膨らみません。空洞は、あんから出る水蒸気圧によりパン生地が持ち上げられてできます。空洞ができることに問題はありません。
蒸しパン	スチームケースからうまく取り出せない	●焼き上がったあと、5～10分置いてから取り出しましたか？ ※スチームケースにバターを塗っておくと、より取り出しやすくなります。
クイックブレッド／ソイスコーン	膨らみが足りない  	●ベーキングパウダーを入れましたか？（ドライイーストを入れても膨らみません。） ●材料を分量どおり入れましたか？
	バターむらができる（色むら、空洞など）	●バターは１ cm角に切りましたか？ ●室温が15 ℃以下のときに、バターは5 mm角に切りましたか？
	周囲に粉が残っている	●粉落としをしましたか？ ●成形をしましたか？

	こんなときは	ここを確認してください
ケーキ	膨らみが足りない	●材料を分量どおり入れましたか？ ●ベーキングパウダーを入れましたか？ ●薄力粉とベーキングパウダーはふるって入れましたか？
	上部にバターが残っている	●バターは１ cm角に切りましたか？ ●バターは常温に戻しましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	周囲に粉がくっついている	●粉落としをしましたか？ ●材料を順番どおりに入れましたか？
	思ったようなケーキにならない	●バターケーキに近い出来上がりになり、市販のスポンジケーキのような焼き上がりにはなりません。 薄力粉の量を160 gに減らすと、若干ふんわりしたケーキになります。
生チョコ	分離してしまう	●乳脂肪分の高い（41％以上）生クリームとカカオ分の多いチョコレートを組み合わせると、分離することがあります。 牛乳を10 mL追加すると分離しにくくなります。
	やわらかすぎる	●ミルク成分の多いチョコレートはやわらかくなります。 生クリームの量を10～20 mL減らしてください。
	パンケース内周囲にチョコレートがくっつく	●5分以内にパンケースのチョコレートをゴムべらで落とし、追い混ぜを2～3分してください。
ジャム	固まらない（とろみがない）	砂糖の量が控えめで添加物も不使用なため、出来上がったジャムはゆるめです。 ●未熟な果物、熟しすぎた果物、鮮度の悪い果物はペクチン含有量が少ないため固まりにくい場合があります。 ●果物を入れすぎていませんか？ ●砂糖やレモン汁を減らしませんでしたか？ （ジャムが固まるには適度な糖度と酸度、ペクチンの量が必要）
コンポート	煮崩れた	●果物が熟しすぎていませんでしたか？ ●果物の種類によっては、煮崩れしやすい品種があります。
	シロップのしみこみが悪い部分がある	●キッチンペーパーで落しぶたをしましたか？ ●シロップから取り出したあと、しみこみの悪い部分を下にして、シロップにつかるようにして冷ましてください。 ●半日～１日置いたくらいが食べ頃です。
あん	あんにならない	●小豆をやわらかくなるまでゆでましたか？ ●小豆の量が多すぎませんか？

うまくできない！

	こんなときは	ここを確認してください
もち	ついたもちに粒々が残っている	●もち米が多すぎませんか？ ●水が少なすぎませんか？ ●もち米の水切りのとき、米が乾燥しすぎていませんか？ （空調の風に直接当たっているなど） ●うるち米が混ざっていませんか？ ●古米を使っていませんか？
うどん・パスタ	ダマになる	●めん・もち羽根とまちがえて、パン羽根を付けていませんか？ ●小麦粉が少なすぎませんか？ ●小麦粉をよく混ぜてからパンケースに入れましたか？ ●水が多すぎませんか？ ●うどんの場合、水はぬるま湯を使いましたか？
うどん・パスタ	生地が手にくっついてまとまらない	●小麦粉が少なすぎませんか？ ●打ち粉をしましたか？ ●水が多すぎませんか？
うどん・パスタ	めんがくっつく	●めん状に切ってから、時間がたっていませんか？ ●打ち粉を充分にしましたか？

「まちがえた！」と思ったら…

材料を入れ忘れてスタートした！

生種以外の材料は、次の時間内に入れることができます。
ただし、最初の「ねり」工程で材料がよく混ざらないため、パンがうまくできないことがあります。

入れ忘れた材料	入れられる時間
バター 砂糖 スキムミルク 塩	●ドライイーストを使うメニュー ドライイーストが投入されるまでに、パンケースに入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・ブリオッシュ、デニッシュ風食パン、米粉パン（小麦なし）…… 5分以内 ・パン生地、ハーフ食パン、白パン、あんパン … 10分以内 ・米粉パン（小麦入り）…… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内 ※ドライイーストがこぼれないように、ふたの開け方をできるだけ小さくする。 ●天然酵母を使うメニュー 最初のねりで混ざるように、10分以内にパンケースに入れる。
ドライイースト	ドライイーストが投入されるまでに、イースト容器に入れる。 ・ピザ生地 …… 1分以内 ・ブリオッシュ、デニッシュ風食パン、米粉パン（小麦なし）…… 5分以内 ・パン生地、ハーフ食パン、白パン、あんパン … 10分以内 ・米粉パン（小麦入り）…… 35分以内 ・他のメニュー …… 20分以内

メニューやレーズン選択、焼き色をまちがえてスタートした！

スタート直後なら、やり直しができます。「取消」を長めに押して中止し、正しいメニュー※・レーズン選択・焼き色でスタートさせてください。
※「米粉パン：小麦入り」には変更しないでください。（最初の工程が違うため）

違う羽根を取り付けてスタートした！

「取消」を長めに押して中止し、正しい羽根に付け替えてスタートさせてください。（そのままにすると羽根の回転が止まる可能性があります。）

電源プラグを抜いた！

電源プラグを抜いても10分以内に差せば、復帰します。
※「スタート」は押さないでください。

途中でまちがって「取消」を押した！

10分以内に「スタート」を押すと復帰します。
※1回のみ有効。他のキーは押さないでください。

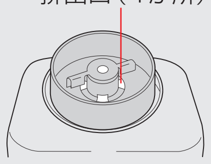
■失敗してしまった生地は、再利用してドーナツやピザにすることができます。（P.51, 53, 94）

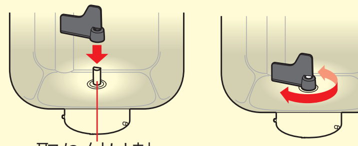
故障かな？

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

こんなときは	原　因	直し方
キー操作ができない	●電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込む。
スタートしても動かない（練らない）	●米粉パン（小麦入り）の工程は「ねかし」から始まるため、最初は動きません。	
ドライイーストが落ちない	●ドライイーストが自動的に投入されるタイミングは、メニューや室温により異なります。	
	●イースト容器がぬれていたり、静電気が帯電していたりするためです。	よく絞ったふきんで拭き、自然乾燥させる。
	●ドライイーストが結露したり、湿っていませんか？	新しいドライイーストを使う。
途中で運転が止まった（現在の時刻を表示）	●調理中に約10分を超える停電があると、運転を中止します。	生地の状態で止まっていたら、生地は利用できます。（P.94）
予約したい時刻に合わせられない	●予約できない時刻に合わせようとしていませんか？ メニューによって、焼き上げまでに必要な時間は異なります。 【セット可能時間例】 メニュー：食パン 現在時刻：午後８時30分 （液晶時刻表示「20:30」） セット可能時刻：午前０時40分～９時30分 （「0：40」～「9：30」） ※上記以外はセットできません。	次の範囲内で合わせてください。 現在時刻の ●食パン ４時間10分～13時間後 ●パン･ド･ミ ５時間～13時間後 ●ソフト食パン ４時間30分～13時間後 ●ごはんパン ４時間10分～13時間後 ●ごはんフランスパン ４時間50分～13時間後 ●フランスパン ５時間10分～13時間後 ●ライ麦パン ５時間10分～13時間後 ●全粒粉パン ５時間10分～13時間後 ●米粉パン（小麦入り） ２時間40分～13時間後 ●米粉パン（小麦なし） ２時間５分～13時間後 ●天然酵母食パン ７時間10分～10時間後
予約したのにすぐに練りだす	●ドライイーストを使うメニューの食パン、パン･ド･ミ、ごはんパン、ごはんフランスパン、フランスパン、ライ麦パン、全粒粉パン、米粉パン（小麦なし）では、最初の「ねり」工程だけを予約スタート直後に行います。（P.10）	
使用中や予約中、音がする	以下のような音がしても、異常ではありません。 ●もちをついたり、生地の「ねり」や「ガス抜き」をしたりするとき ・「ギィーギィー」「パタパタ」……生地を練るときの音 ・「グワングワン」……………モーターが回る音 ・「カチャカチャ」……………もちをつくときの音 ●ドライイーストやレーズン･ナッツ容器の材料がパンケースに投入されるとき ・「ガチャンガチャン」… 開閉弁、開閉板の開く音	

こんなときは	原　因	直し方
途中で回転が止まる（羽根が回らない）	●材料が多すぎたり、羽根にかたい材料が引っ掛かったりしてモーターに負担がかかると、保護装置が働き、途中で回転が止まります。 （でき上がっても、粉の状態で残り、焼けていない） ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	
羽根がガタつく	●羽根と主軸との間にすきまを設けているためです。（先端で３cmほど動きます）	
現在時刻表示が薄い、消えた	●リチウム電池の寿命（約２年）です。 ※交換するまでの間も、電源プラグを差すと使える。ただし、電池ホルダーは取り付けておく。 （異物などが入るおそれ） ※タイマーを使うときは、そのつど、現在時刻を合わせる。	電池を外して交換する。（P.7）
粉の状態のまま焼けていない	●羽根を付け忘れていませんか？	羽根を確実に取り付ける。（P.16）
	●パンケース内部の羽根の取り付け軸が、固くて回らなくなっていませんか？	羽根を取り付けた状態で、羽根の取り付け軸が回らない場合は、主軸受けを交換する。 （お買い上げの販売店へ）
パンケースの底から生地が漏れる	●ご使用に伴い、パンケースの排出口から少量の生地が出てきます。 （回転部の中に入った生地が回転を妨げないように排出される） 異常ではありませんが、羽根の取り付け軸が回るか確認してください。	
パンケースの底が黒くなる	●パンケースの底は、練るときにこすれ黒くなることがあります。 黒くなったときは、湿らせたキッチンペーパーなどで拭き取ってください。	





●使い始めは、煙やにおいが出ることがありますが、ご使用に伴い出なくなります。異常ではありません。

こんな表示が出たら…

表示	原　因	直し方
停電有 を表示	●調理中に停電があったことをお知らせします。 10分以内の停電は回復後、自動的に運転を続けます。 （パンの出来栄えは悪くなることがある） ●調理中に電源プラグを抜き差ししても、調理後に表示します。	
U50 を表示	●連続使用で、庫内が高温（40 ℃以上）になっています。	ふたを開けて、庫内を充分冷ます。 （出来上がり直後で、１時間程度）
H01・H02 を表示	●故障です。 ※お買い上げの販売店に修理をご相談ください。	

保証とアフターサービス　よくお読みください

使いかた・お手入れ・修理などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	(　　)　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「うまくできない！」(P.95～100)、「故障かな？」「こんな表示が出たら…」(P.102～103)でご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	ホームベーカリー
●品　番	SD-BMS106
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体 1 年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、このホームベーカリーの補修用性能部品（製品の機能を維持するための部品）を、製造打ち切り後６年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は………

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365（パナは 365日）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は………………………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 0120-878-554（パナは イイヨ）
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

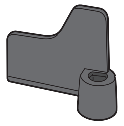
• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1255	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3015	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8478	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6630	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青　森	☎ (0172)62-0880	青森市浪岡大字浪岡字稲村262-1
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	熊谷市宮町1丁目29番
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都杉並区本天沼3丁目43-16
	山　梨	☎ (055)222-5822	中央市山之神流通団地1-5-1
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市戸塚区品濃町561-4
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	栗東市小柿9丁目4-10
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)7730-8888	門真市松生町1-15
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市栗栖373-4
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市東区健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)246-7050	鹿児島市上谷口町3128-3
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

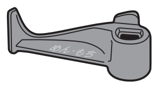
所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0513

別売品／消耗品

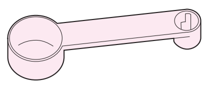
［税込・2013年9月現在］



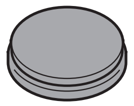
パン羽根
●品番：ADD96-168
●希望小売価格：945円



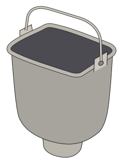
めん・もち羽根
●品番：ADD82-150-K0
●希望小売価格：525円



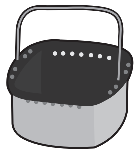
スプーン
●品番：ADD25-143-P0
●希望小売価格：210円



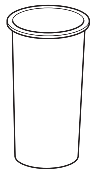
リチウム電池（市販品）
●品番：CR2354
●希望小売価格：315円



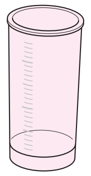
パンケース（完成）
●品番：ADA12-168
●希望小売価格：5,040円



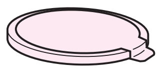
スチームケース
●品番：ADA53-173
●希望小売価格：1,785円



計量カップ
●品番：ADD93-173
●希望小売価格：315円



生種容器（ふたなし）
●品番：ADD85-173-P0
●希望小売価格：315円



生種容器ふた
●品番：ADD26-173-P0
●希望小売価格：210円

販売店や、パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけるものもあります。
詳しくは「パナセンス」のサイトをご覧ください。

CLUB Panasonic Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

仕様

電源		交流 100 V　50／60 Hz共用	温度過昇防止装置		温度ヒューズ
消費電力	ヒーター	370 W	大きさ（約）	幅	24.1 cm
	モーター	80 W（50 Hz）		奥行	30.4 cm
		75 W（60 Hz）		高さ	34.5 cm
質量（電池含む）（約）		6.2 kg	コードの長さ		1.0 m

●電源プラグを差し込んだだけのときの消費電力は、約 0.3 W です。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
　また、アフターサービスもできません。

	メニュー	容量	予約
ドライイースト	食パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	パン・ド・ミ	小麦粉　250 g	13時間後まで
	ソフト食パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	早焼き食パン	小麦粉　280 g	–
	ごはんパン	小麦粉　210 g	13時間後まで
	ごはんフランスパン	小麦粉　210 g	13時間後まで
	フランスパン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	ライ麦パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	全粒粉パン	小麦粉　250 g	13時間後まで
	ブリオッシュ	小麦粉　200 g	–
	デニッシュ風食パン	小麦粉　280 g	–
	メロンパン	小麦粉　150 g	–
	米粉パン（小麦入り）	米粉　250～300 g	13時間後まで
	米粉パン（小麦なし）	米粉　300 g	13時間後まで
	パン生地	小麦粉　280 g	–
	ピザ生地	小麦粉　280 g	–
	ハーフ食パン	小麦粉　150 g	–
	白パン	小麦粉　150 g	–
	あんパン	小麦粉　150 g	–
天然酵母	食パン	小麦粉　300 g	10時間後まで
	パン生地	小麦粉　300 g	–
	生種おこし	ホシノ天然酵母パン種　50 g（元種）	–
その他	蒸しパン	小麦粉　75～80 g	–
	クイックブレッド	小麦粉　180 g	–
	ソイスコーン	きな粉　100 g	–
	ケーキ	小麦粉　180 g	–
	生チョコ	チョコレート　160～174 g	–
	ジャム	果物　400 g	–
	コンポート	果物　300 g	–
	あん	小豆　150 g	–
	もち	もち米　280～420 g	–
	うどん・パスタ	小麦粉　300 g	–